

Oriol Balaguer

La COCINA DE LOS POSTRES

MONTAGUD
EDITORES

Crema de azafrán

INGREDIENTES

- 10 pistilos de azafrán
- 250 g de nata líquida
- 250 g de leche
- 75 g de yemas
- 75 g de azúcar

Crema de chocolate

INGREDIENTES

- 300 g de nata líquida
- 25 g de glucosa
- 210 g de cobertura negra al 70% de cacao
- 30 g de mantequilla

Placas de chocolate

INGREDIENTES

- 250 g de cobertura negra al 70% de cacao

Salsa inglesa de azafrán

INGREDIENTES

- 5 pistilos de azafrán
- 210 g de leche
- 40 g de nata líquida
- 45 g de yemas de huevo
- 50 g de azúcar

Salsa de chocolate

INGREDIENTES

- 50 g de leche
- 100 g de nata
- 50 g de glucosa
- 150 g de cobertura negra al 70% de cacao
- 100 g de agua mineral

Reducción de naranja

INGREDIENTES

- 200 g de zumo de naranja
- 20 g de azúcar

Proceso de elaboración

Tostar los pistilos y añadir la nata y la leche. Aparte, mezclar las yemas y el azúcar. Verter la mezcla de nata y leche encima de las yemas y cocer hasta 86° C, enfriar al baño maría de hielo. Reservar en frío.

Proceso

Hervir la nata junto con la glucosa y verter encima de la cobertura troceada, mezclar hasta que la cobertura esté fundida, emulsionar y añadir la mantequilla. Mezclar con ayuda de la lengua hasta que quede una mezcla lisa y brillante. Reservar.

Proceso

Atemperar la cobertura a 32° C, estirar láminas bien finas sobre papel para obtener placas opacas, y sobre plástico, para obtener placas espejo, cortar rectángulos, dejar cristalizar a temperatura ambiente. La elaboración de estas placas puede hacerse con antelación calculando la producción de una semana. Se guardan en frigorífico en recipientes herméticos, intercalando hojas de papel entre ellas.

Proceso

Tostar los pistilos y añadirlos a la leche y la nata. Aparte, mezclar las yemas y el azúcar. Verter el líquido sobre las yemas y cocer hasta 86° C, enfriar en baño maría de hielo, reservar.

Proceso

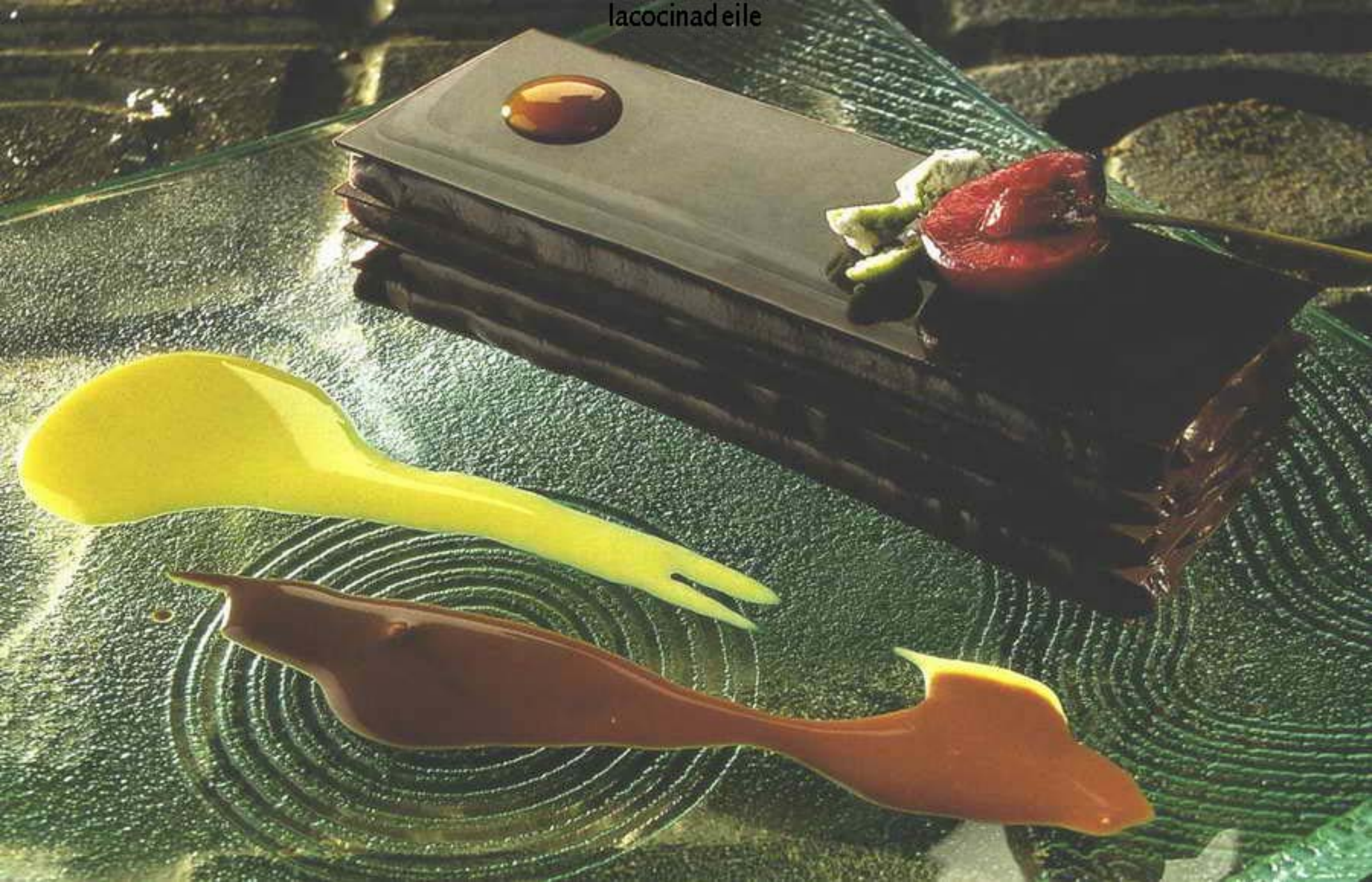
Hervir la leche y la nata con la glucosa, incorporar la cobertura y mezclar bien hasta que se disuelva por completo. Rebajar la mezcla con agua, a la textura de salsa. Se utiliza agua templada ya que así el sabor es más neutro, es decir, respeta el sabor del chocolate.

Proceso

Mezclar y reducir al punto.

COMENTARIO

Postre de realización muy sencilla pero con un resultado espectacular y sorprendente por la textura crujiente del milhojas y el contraste con la crema de azafrán líquida, que aparece al romper el milhojas. El consejo del sumiller para acompañar este postre es un Josefina Piñol-Mistela, de Terra Alta, variedad garnacha tinta. Los aromas son dulces, fruta roja confi-



sopa de melón

INGREDIENTES

500 g de melón Cantaloup
10 g de zumo de limón
c.s. de almíbar a 24° Bé

Proceso

Triturar la pulpa de melón con el zumo de limón en el thermomix, si la sopa resultante queda demasiado espesa o poco dulce, añadir un poco de almíbar. Finalmente pasar por un colador para conseguir una textura muy fina.

granizado de albahaca

INGREDIENTES

100 g de hojas de albahaca fresca
500 g de agua mineral
90 g de azúcar

Proceso

Escaldar las hojas de albahaca con agua hirviendo (muy rápidamente, verter el agua y retirar enseguida la albahaca) y refrescar inmediatamente, para evitar que se oxide, con agua y hielo. Poner en el thermomix la mitad del agua mineral, el azúcar y la albahaca escurrida, triturar hasta que quede una mezcla muy fina, añadir el resto de agua, mezclar y colar dos veces y luego congelar.
Antes de utilizarlo, en el momento del emplatado, descongelar ligeramente para evitar que blanquee, y tritutarlo con espátula para obtener la textura escarchada típica del granizado.

sandía

INGREDIENTES

150 g de sandía limpia

Proceso

Cortar dados de 2 x 1 cm y reservar en frigorífico.

láminas de melón

INGREDIENTES

150 g de láminas de melón

Proceso

Al principio del servicio, cortar láminas finas de melón con el cortafiambrés y reservar en frío.

fruta de la pasión

INGREDIENTES

1 fruta de la pasión*

Proceso

Abrir la fruta y retirar las pepitas. Romper la membrana que las envuelve con la ayuda de una puntilla y reservarlas en frío.

* maracuyá

albahaca cristalizada

INGREDIENTES

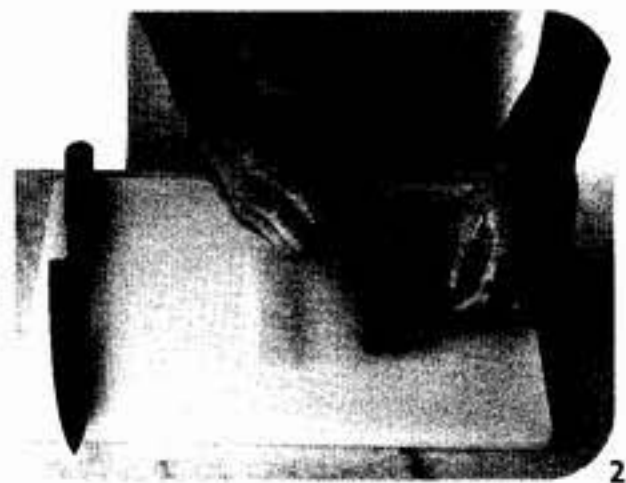
10 hojas de albahaca
200 g de almíbar a 24° Bé

Proceso

Empapar bien las hojas con el almíbar, extender sobre tapete de silicona y caramelizar en horno a 110° C. Dejar enfriar y guardar en recipientes herméticos con gel de sílice.

MONTAJE

Disponer en un plato sopero tres o cuatro dados de sandía sobre los que se colocará una tira de melón enrollada dando volumen (fotos 1 y 2). Encima, depositar una hoja de albahaca cristalizada. Distribuir alrededor de los dados las pepitas de fruta de la pasión. Finalmente en el momento del pase colocar una quenelle de granizado de albahaca, y acabar vertiendo la sopa muy fría.



lacocinadeile



sopa de tomate

INGREDIENTES

500 g de tomate canario
50 g de azúcar
80 g de agua mineral
c.s. de albahaca fresca
c.s. de sal

Proceso

Limpiar los tomates y quitarles el rabillo, colocar todos los ingredientes en una cándida en el horno a 200° C durante 15 minutos aproximadamente. Al salir, en caliente, pasarlo todo por thermomix hasta obtener una sopa bien fina, si es necesario rectificar la textura. Colar por un colador bien fino y reservar en frío.

almíbar de vainilla

INGREDIENTES

200 g de agua
200 g de azúcar
100 g de glucosa
10 vainas de vainilla

Proceso

Abrir las vainas de vainilla y hervir junto con el resto de los ingredientes. Cuando empiece a hervir retirar del fuego. Una vez frío el conjunto raspar bien las vainas y retirarlas.

Las vainas se aprovechan: se limpian bien con agua y se dejan secar encima del horno, una vez secas se trituran y se obtiene polvo de vainilla.

tomate a la vainilla

INGREDIENTES

1 tomate canario
100 g de almíbar
concentrado de vainilla

Proceso

Hacer una incisión en forma de cruz sobre el tomate y escaldarlo, pasándolo inmediatamente por agua y hielo. Pelarlo, abrirlo, retirar las semillas y cortar dados de la carne del tomate. Verterlos en el almíbar de vainilla, conservar en frío macerados, como máximo dos días.

salteado de manzana

INGREDIENTES

1 manzana verde,
tipo Granny Smith
c.s. de azúcar
c.s. de mantequilla

Proceso

Cortar en dados pequeños la manzana y hacer un salteado rápido y ligero, es decir "al dente", con el azúcar y la mantequilla. Reservar a temperatura ambiente.

helado de parma

INGREDIENTES

500 g de leche
150 g de queso parmesano
100 g de glucosa
1 g de sal

Proceso

Trocear el parmesano y poner a fundir junto con la leche a fuego lento. Una vez fundido, dejar reposar, pasar al mixer y pasar por un colador para que quede lo más fino posible y libre de impurezas; entonces añadir la glucosa y la sal.

Congelar a -20° C en vaso de Paco-Jet y turbinar antes del pase (podríamos clasificarlo como helado al momento). También puede prepararse en heladora.

CRUJIENTE DE PARMESANO

INGREDIENTES

c.s. de parmesano

Proceso

Colocar una sartén antiadherente al fuego, una vez caliente poner encima una cuña pequeña de parmesano. Al cabo de unos instantes retirar la sartén del fuego, con el mismo calor de la sartén se acabará de cocer el crujiente, hasta quedar como una lámina tostada y fina. Retirar de la sartén y darle forma.

MONTAJE

Colocar en el centro de un plato sopero unos dados de manzana y encima el helado de Parma. Verter la sopa de tomate (80-100 g). Alrededor del helado distribuir los dados de tomate a la vainilla y otros dados de manzana salteada; finalmente acabar el postre



gelatina de casta diva

INGREDIENTES

- 200 g de vino Casta Diva
- Cosecha Miel
- 2 g de gelatina en hojas

Proceso

Calentar un poco de Casta Diva para fundir las hojas de gelatina, agregar el resto del licor y enfriar. Conforme se esté enfriando añadir la lluvia de chocolate con delicadeza, para que quede una gelatina pigmentada y no se deposite en el fondo de la misma.

lluvia de chocolate

INGREDIENTES

- c.s. de cobertura
- al 70% de cacao

Proceso

Romper el chocolate a trozos, ponerlo en thermomix y encenderlo y apagarlo con rapidez. Pasar el chocolate por cedazos de diferente grosor para obtener un granillo pequeño y separar el polvo de chocolate.

nata espumosa

INGREDIENTES

- 200 g de nata líquida

Proceso

Montar la nata y dejarla a medio montar. Reservar en frío. Utilizar en el emplatado a textura cucharón.

acabados

- c.s. de cacao en polvo
- c.s. de menta fresca

MONTAJE

La mezcla de la gelatina y la lluvia de chocolate hay que hacerla con delicadeza: la lluvia debe quedar en suspensión, flotando entre la gelatina.

Verter en una copa de Martini la gelatina de Casta Diva, teniendo en cuenta que su textura debe ser muy blanda. Llenar la copa hasta unos dos tercios de su capacidad.

Terminar de llenar con la nata espumosa, sin llegar al borde, dejando medio centímetro libre. Finalizar con un toque de cacao en polvo y menta fresca.

COMENTARIO

Una especialidad para los amantes de los vinos dulces. De simple elaboración, puede tenerse medio montado en cámara.

En su día creé este postre realizándolo sólo con vino Casta Diva. Hoy, preferiría utilizar vino dulce Ochoa, ya que es mucho más suave y ligero.



SOPA DE CEREZAS PICOTAS

INGREDIENTES

500 g de cerezas picotas
175 g de agua mineral
10 g de zumo limón
120 g de azúcar

Proceso

Primer sistema: Limpiar las picotas y sacarles el hueso. Cocer todos los ingredientes a fuego lento hasta que arranque el hervor, pasar el conjunto por thermomix para refinarlo, colar y enfriar. Reservar en frío. Hay que tener en cuenta que esta sopa tiene, recién salida de la máquina, un color violáceo poco atractivo, pero tras un reposo de 24 horas recupera un color rojo intenso.

Segundo sistema: Pasar las picotas deshuesadas por la licuadora, de esta manera se obtiene una sopa más fresca, pero menos duradera.

La proporción de azúcar puede variar según la madurez de las picotas.

COMPOTA DE CEREZAS

INGREDIENTES

300 g de puré de cerezas
20 g de azúcar moreno
60 g de orejones troceados
130 g de cerezas picotas
25 g de kirsch

Proceso

Limpiar las cerezas, deshuesarlas y abrirlas por la mitad. Cocer las cerezas y todos los ingredientes, menos el kirsch, durante unos 2 minutos aproximadamente, retirar del calor y, en frío, incorporar el kirsch.

REMOLACHA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

100 g de almíbar a 24° Bé
c.s. de láminas
de remolacha

Proceso

Empapar la remolacha con el almíbar, escurrir y cristalizar en horno a 110° C. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

SORBETE DE QUESO FRESCO

INGREDIENTES

300 g de agua mineral
250 g de queso fresco
al 40% de MG
75 g de azúcar
50 g de azúcar invertido
2 g de estabilizante

Proceso

Templar el agua, añadir el azúcar invertido y el azúcar con el estabilizante y calentar a 85° C, retirar del calor y enfriar. Dejar madurar como mínimo durante 4 horas. Mezclar el queso y turbinar.

PAN DE ESPECIAS (pág. 275)

Proceso

Cortar con el cortafiambres rebanadas de pan de especias y cortarlas en dados pequeños. Tostarlas en el horno. Reservar y servir en el último momento después de verter la sopa en el plato.

ACABADOS

c.s. de almíbar de pan
de especias (pág. 287)

SOPA DE CEREZAS PICOTAS

INGREDIENTES

500 g de cerezas picotas
175 g de agua mineral
10 g de zumo limón
120 g de azúcar

Proceso

Primer sistema: Limpiar las picotas y sacarles el hueso. Cocer todos los ingredientes a fuego lento hasta que arranque el hervor, pasar el conjunto por thermomix para refinarlo, colar y enfriar. Reservar en frío. Hay que tener en cuenta que esta sopa tiene, recién salida de la máquina, un color violáceo poco atractivo, pero tras un reposo de 24 horas recupera un color rojo intenso.

Segundo sistema: Pasar las picotas deshuesadas por la licuadora, de esta manera se obtiene una sopa más fresca, pero menos duradera. La proporción de azúcar puede variar según la madurez de las picotas.

COMPOTA DE CEREZAS

INGREDIENTES

300 g de puré de cerezas
20 g de azúcar moreno
60 g de orejones troceados
130 g de cerezas picotas
25 g de kirsch

Proceso

Limpiar las cerezas, deshuesarlas y abrirlas por la mitad. Cocer las cerezas y todos los ingredientes, menos el kirsch, durante unos 2 minutos aproximadamente, retirar del calor y, en frío, incorporar el kirsch.

REMOLACHA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

100 g de almíbar a 24° Bé
c.s. de láminas
de remolacha

Proceso

Empapar la remolacha con el almíbar, escurrir y cristalizar en horno a 110° C. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

SORBETE DE QUESO FRESCO

INGREDIENTES

300 g de agua mineral
250 g de queso fresco
al 40% de MG
75 g de azúcar
50 g de azúcar invertido
2 g de estabilizante

Proceso

Templar el agua, añadir el azúcar invertido y el azúcar con el estabilizante y calentar a 85° C, retirar del calor y enfriar. Dejar madurar como mínimo durante 4 horas. Mezclar el queso y turbinar.

PAN DE ESPECIAS (pág. 275)

Proceso

Cortar con el cortafiambres rebanadas de pan de especias y cortarlas en dados pequeños. Tostarlas en el horno. Reservar y servir en el último momento después de verter la sopa en el plato.

ACABADOS

c.s. de almíbar de pan
de especias (pág. 287)





malabares de pera

INGREDIENTES

- 6 peras blanquilla
- 10 g de zumo de limón
- 125 g de azúcar
- 35 g de mantequilla
- 1 g de sal

Proceso

Pelar las peras y cortarlas en dados pequeños, rociarlos con el zumo de limón.

Caramelizar el azúcar en seco y añadir la mantequilla y la sal, seguidamente los dados de pera, y saltearlos a fuego lento hasta que queden bien confitados, deben quedar casi transparentes. Reservar a temperatura ambiente.

crema de caramelo

INGREDIENTES

- 35 g de azúcar
- 200 g de nata líquida
- 40 g de yemas de huevo
- c.s. de sal

Proceso

Caramelizar el azúcar en seco hasta que empiece a hacer espuma en los bordes, rebajarlo con la nata líquida, que debe estar caliente para evitar el choque térmico, añadir la sal. Verter encima de las yemas y cocer a 85° C. Colar y enfriar al baño maría de hielo. Reservar en frío.

granizado de especias

INGREDIENTES

- 250 g de agua
- 40 g de azúcar
- 1 rama de canela
- 2 vainas de vainilla

Proceso

Abrir y raspar las vainas de vainilla, mezclar todos los ingredientes y calentar hasta arrancar el hervor, infusionar. Colar y congelar. Luego descongelar un poco para poder triturarlo con la espátula.

Reservar en el congelador.

salsa de yogur

INGREDIENTES

- 100 g de yogur natural
- c.s. de almíbar a 24° Bé

Proceso

Romper el yogur batiéndolo con cuchara y añadir un poco de almíbar hasta obtener una textura cremosa y consistente.

malabares de pera

INGREDIENTES

6 peras blanquilla
 10 g de zumo de limón
 125 g de azúcar
 35 g de mantequilla
 1 g de sal

Proceso

Pelar las peras y cortarlas en dados pequeños, rociarlos con el zumo de limón.

Caramelizar el azúcar en seco y añadir la mantequilla y la sal, seguidamente los dados de pera, y saltearlos a fuego lento hasta que queden bien confitados, deben quedar casi transparentes. Reservar a temperatura ambiente.

crema de caramelo

INGREDIENTES

35 g de azúcar
 200 g de nata líquida
 40 g de yemas de huevo
 c.s. de sal

Proceso

Caramelizar el azúcar en seco hasta que empiece a hacer espuma en los bordes, rebajarlo con la nata líquida, que debe estar caliente para evitar el choque térmico, añadir la sal. Verter encima de las yemas y cocer a 85° C. Colar y enfriar al baño maría de hielo. Reservar en frío.

granizado de especias

INGREDIENTES

250 g de agua
 40 g de azúcar
 1 rama de canela
 2 vainas de vainilla

Proceso

Abrir y raspar las vainas de vainilla, mezclar todos los ingredientes y calentar hasta arrancar el hervor, infusionar. Colar y congelar. Luego descongelar un poco para poder triturarlo con la espátula.

Reservar en el congelador.

salsa de yogur

INGREDIENTES

100 g de yogur natural
 c.s. de almíbar a 24° Bé

Proceso

Romper el yogur batiéndolo con cuchara y añadir un poco de almíbar hasta obtener una textura cremosa y consistente.





CRISTAL DE PERA

INGREDIENTES

- c.s. de láminas de pera
- c.s. de almibar a 24° Bè

PISTACHOS EMPANIZADOS

INGREDIENTES

- 100 g de pistachos verdes
- 60 g de azúcar
- 25 g de agua

Proceso

Cortar con el cortafiambres láminas muy finas de pera, bañarlas en el almibar y colocarlas sobre tapete de silicona en forma de abanico, cortar círculos con un cortapastas y caramelizar a 110° C.

Proceso

Tostar ligeramente los pistachos; aparte, poner a hervir el azúcar con el agua, cuando este alcance los 114-117° C añadir los pistachos, removiéndolos hasta que queden empanizados. Verter sobre un tapete de silicona. Una vez fríos guardar en un recipiente hermético.



MONTAJE

Colocar en un cortapastas de 8 cm los malabares de pera dejando un hueco en el centro, como si fuera un "iglú" (foto 1). Rellenar el hueco interior con la crema de caramelo a textura de natilla (foto 2) y encima el granizado. Retirar el cortapastas (foto 3) y depositar el cristal de pera encima, tapando el interior de los malabares.

Colocar a un lado del plato una quenelle de salsa de yogur y acabar con algunos pistachos empanizados.

COMENTARIO

Postre muy sabroso que depende en gran medida del buen confitado de las peras.

Las peras pueden conservarse confitadas perfectamente dos días. También podemos tener una preparación previa, conservando durante dos días las peras limpias y troceadas en agua con un limón abierto, y salteándolas a diario, antes de montar el plato.

El vino idóneo para degustarlo sería un Priorato, el Blanquerna 96, de las variedades de uva macabeo, garnacha blanca, moscatel y Pedro Ximénez. Los aromas son frescos, con pasas y frutas en mermelada.

CRISTAL DE PERA

INGREDIENTES

- c.s. de láminas de pera
- c.s. de almibar a 24° Bè

PISTACHOS EMPANIZADOS

INGREDIENTES

- 100 g de pistachos verdes
- 60 g de azúcar
- 25 g de agua

Proceso

Cortar con el cortafiambres láminas muy finas de pera, bañarlas en el almibar y colocarlas sobre tapete de silicona en forma de abanico, cortar círculos con un cortapastas y caramelizar a 110° C.

Proceso

Tostar ligeramente los pistachos; aparte, poner a hervir el azúcar con el agua, cuando este alcance los 114-117° C añadir los pistachos, removiéndolos hasta que queden empanizados. Verter sobre un tapete de silicona. Una vez fríos guardar en un recipiente hermético.



MONTAJE

Colocar en un cortapastas de 8 cm los malabares de pera dejando un hueco en el centro, como si fuera un "iglú" (foto 1). Rellenar el hueco interior con la crema de caramelo a textura de natilla (foto 2) y encima el granizado. Retirar el cortapastas (foto 3) y depositar el cristal de pera encima, tapando el interior de los malabares.

Colocar a un lado del plato una quenelle de salsa de yogur y acabar con algunos pistachos empanizados.

COMENTARIO

Postre muy sabroso que depende en gran medida del buen confitado de las peras.

Las peras pueden conservarse confitadas perfectamente dos días. También podemos tener una preparación previa, conservando durante dos días las peras limpias y troceadas en agua con un limón abierto, y salteándolas a diario, antes de montar el plato.

El vino idóneo para degustarlo sería un Priorato, el Blanquerna 96, de las variedades de uva macabeo, garnacha blanca, moscatel y Pedro Ximénez. Los aromas son frescos, con pasas y frutas en mermelada.





MOUSSE DE PIÑONES

INGREDIENTES

300 g de nata
120 g de praliné de piñones
al 60% de frutos

SALSA INGLESA DE MIEL DE BOSQUE

INGREDIENTES

210 g de leche
90 g de nata
50 g de miel de bosque
50 g de yemas de huevo

GELATINA DE PINO

INGREDIENTES

25 g de azúcar
150 g de agua de pino
1,5 g de hojas de gelatina

NIDO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

c.s. de cobertura negra
al 70% de cacao

PRALINÉ DE PIÑONES

INGREDIENTES

80 g de azúcar
120 g de piñones
ligeramente tostados
c.s. de sal

BIZCOCHO DE PIÑONES

INGREDIENTES

80 g de yemas
85 g de azúcar
30 g de harina floja
75 g de piñones en polvo
25 g de mantequilla
100 g de claras

PASTA DE PIÑONES

INGREDIENTES

200 g de piñones
1 g de sal

Proceso

Hervir la nata e incorporar el praliné, mezclar hasta emulsionar, colar y dejar enfriar. Dejar reposar 24 horas en nevera. Montar a textura de cucharón.

El praliné se elabora con el sistema directo (pág. 280).

Proceso

Templar los líquidos. Mezclar la miel, previamente caramelizada, con las yemas, y verter en la nata y la leche calientes y cocer a 85° C. Enfriar al baño maria de hielo. Reservar en frío.

Proceso

Mezclar el agua con el azúcar y calentar un poco para fundir la gelatina, colar y enfriar. El agua de pino está hecha con agua hirviendo en la que se infusionan piñas verdes de pino piñonero, durante una hora como mínimo.

Proceso

Atemperar la cobertura y rellenar un cornet de papel, entonces escudillar rayas finas a lo largo encima de un mármol helado, despegar rápidamente y formar un nido de unos 6-7 cm de diámetro por 3 cm de altura. Reservar.

Proceso

Calentar y caramelizar todos los ingredientes hasta conseguir un caramelo rubio, verter sobre un tapete de silicona y enfriar. Refinar en el thermomix hasta obtener una masa lisa y líquida.

Proceso

Montar las yemas con 50 g de azúcar. Por otro lado montar las claras con el azúcar restante, mezclar los dos batidos con delicadeza y agregar la harina tamizada con los piñones en polvo en forma de lluvia. Incorporar al final la mantequilla líquida. Extender a un grosor de unos 5 mm aproximadamente. Cocer a 200° C durante 4-6 minutos.

Proceso

Mezclar los piñones, ligeramente tostados, con la sal y refinar en thermomix hasta obtener una masa homogénea y líquida.

CROCAN T DE PIÑONES

INGREDIENTES

150 g de fondant

100 g de glucosa

100 g de piñones

BAÑO DE MANDARINA

INGREDIENTES

100 g de zumo de mandarina

25 g de azúcar

30 g de licor marrasquino

c.s. de ralladura

de mandarina

Proceso **lacocinadeile**

Cocer el fondant y la glucosa a 160° C. Agregar los piñones ligeramente tostados, mezclar y verter en un tapete de silicona. Dejar enfriar.

Colocar un trozo de crocant (foto 1) a calentar en el horno entre dos tapetes de silicona. Cuando esté blando estirarlo muy finamente (foto 2). Retirar el tapete de encima y modelar porciones dándoles forma de pañuelo (foto 3). Reservar en recipiente hermético con gel de sílice.

Proceso

Mezclar en el mismo orden de la fórmula y reservar.

SOPA DE CÍTRICOS

INGREDIENTES

220 g de zumo de pomelo
180 g de zumo de naranja
200 g de piña
55 g de azúcar
3 g de pectina
c.s. de hojas de menta
c.s. de hojas de albahaca

HELADO DE MENTA FRESCA

INGREDIENTES

500 g de leche
150 g de nata
50 g de menta fresca
100 g de azúcar
30 g de glucosa atomizada
20 g de azúcar invertido
35 g de leche en polvo
3 g de estabilizante

MENTA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

200 g de almíbar a 24° Bé
c.s. de hojas
de menta fresca

OTROS INGREDIENTES

c.s. de fresitas de bosque
c.s. de pistachos verdes
c.s. de lichis naturales
c.s. de frambuesas
c.s. de pepitas de fruta
de la pasión

Proceso

Poner en un cazo la piña troceada junto con los zumos y calentar; a continuación, añadir la pectina y el azúcar y arrancar el hervor. Triturar y decantar en un chino sin presionar y luego colar por un colador bien fino.

Reservar una parte de la sopa tibia y pasar al thermomix junto con unas hojas de albahaca y de menta escaldadas y enfriadas al baño maría de hielo, triturar hasta obtener un líquido pigmentado pero no verde. Mezclar con la sopa restante.

Proceso

Limpiar bien la menta con agua fría, escurrirla e infusionar con la leche y la nata.

Incorporar la leche en polvo, la glucosa y el azúcar invertido, luego el estabilizante con el azúcar, pasteurizar a 86° C. Colar, enfriar y dejar madurar 24 horas a 4° C. Turbinar.

Proceso

Empapar bien las hojas de menta con el almíbar, colocarlas en tapetes de silicona y caramelizar en el horno a 110° C. Guardar en recipientes herméticos con gel de sílice.

MONTAJE

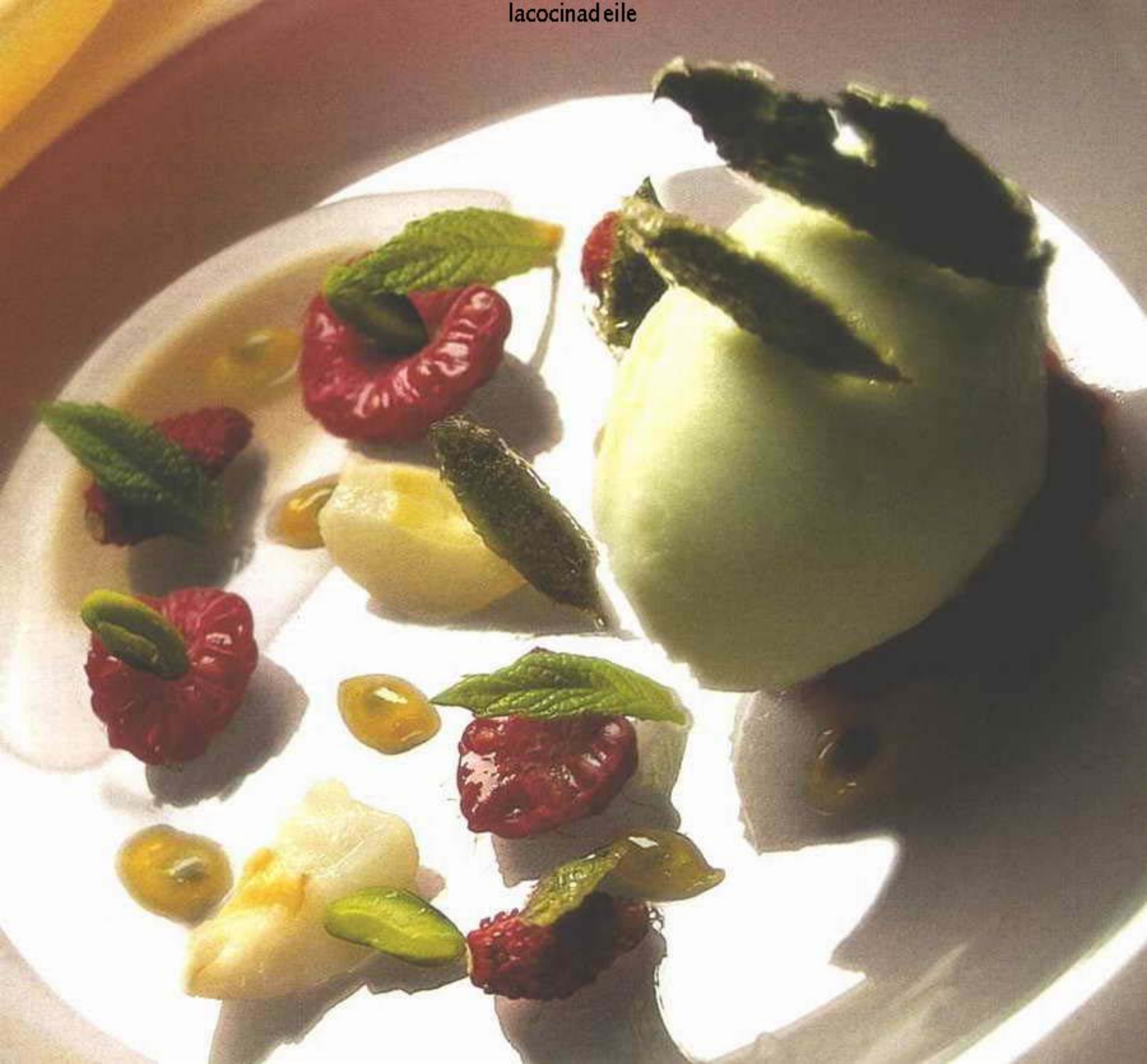
Colocar las frutas decorativamente en el plato. Agrupar las fresitas de bosque para que sirvan de base a la quenelle de helado, decorar con hojas de menta caramelizadas y presentar.

En el momento de servir, verter la sopa de cítricos.

COMENTARIO

Postre de una tremenda sencillez, pero muy digestivo y refrescante. En una carta de postres, recomiendo tener siempre algún postre de fácil elaboración. No por ser un postre sencillo deja de tener suficiente personalidad; a veces las cosas sencillas son las más convincentes.

Un Clos Uroulat 96, de la zona de Jurançon (Francia), ha sido la elección del sumiller. Sus aromas son minerales, animales, destacan los de sobremaduración de la uva (putrefacción). El gusto es dulce, con un final refrescante y picante.



peras asadas

INGREDIENTES

200 g de azúcar
60 g de mantequilla
c.s. de agua
4 peras

Proceso

Caramelizar el azúcar en seco y añadir la mantequilla, seguidamente incorporar las peras peladas enteras. Saltear un poco y agregar el agua templada, lacar cuidadosamente con el líquido. Acabar en el horno hasta su total confitado. Reservar y una vez a temperatura ambiente retirar el centro de la pera con un sacacorazones, vaciándolo un poco para poder rellenarlo.

Reservar el almíbar para el montaje del postre. Debe tener una textura densa.

CRUJIENTE DE ALMENDRA

INGREDIENTES

100 g de harina
50 g de polvo de almendra
100 g de mantequilla
150 g de azúcar
30 g de glucosa
100 g de agua

Proceso

Hervir el azúcar con la glucosa y el agua, agregar la mantequilla, incorporar la almendra en polvo y la harina tamizadas, llenar mangas y reservar en nevera. De esta forma se conserva durante mucho tiempo.

En cada servicio, escudillar tiras de esta masa de 1-1,5 cm de ancho y 12 cm de largo encima de tapetes de silicona y cocer a 170° C. Se pueden espolvorear con granillo de almendra antes de cocer para saborizarlos más.

HELADO

DE ANÍS ESTRELLADO

INGREDIENTES

500 g de leche
75 g de nata
10 g de anís estrellado
100 g de azúcar
100 g de yemas
30 g de glucosa atomizada
20 g de azúcar invertido
3 g de estabilizante

Proceso

Infusionar la leche y la nata con el anís en recipiente tapado con film. Agregar la glucosa, el azúcar invertido, las yemas y el azúcar mezclado con el estabilizante, y pasteurizar hasta 85° C. Colar y enfriar, dejar madurar como mínimo durante 4 horas y turbinar.

SOPA DE EUCALIPTO

INGREDIENTES

250 g de agua
30 g de glucosa
35 g de azúcar
2 g de pectina
5 g de eucalipto

Proceso

Mezclar el agua, el eucalipto y la glucosa y templar. Por otro lado mezclar el azúcar con la pectina e incorporarlos al líquido. Calentar hasta arrancar el hervor. Colar y enfriar.

GELATINA DE CAFÉ

INGREDIENTES

125 g de café de máquina
40 g de azúcar
4 g de hojas de gelatina

Proceso

Mezclar el azúcar con el café de máquina, calentar una parte para fundir las hojas de gelatina, añadirlas al café. Colar y dejar enfriar en un recipiente adecuado.

MONTAJE

Verter en el fondo del plato la sopa de eucalipto. Aparte, rellenar el interior de la pera con el helado de anís y situarla en el centro del plato. Alrededor poner trozos de gelatina. Lacar ligeramente la pera con el almíbar que ha quedado de cocer las peras y espolvorearla con un poco de granillo de pistacho verde. Finalizar decorando con el crujiente de almendra.

COMENTARIO

El elemento más sorprendente de este postre es que, a pesar de su nombre, no lleva regaliz.

Sin embargo, cuando se come, el sabor a regaliz es absolutamente identificable.

Para conseguir este efecto hay que ser muy preciso con las proporciones de todos los ingredientes.

Un vino del Priorato, Dolç de l'Obac, es la propuesta de nuestro sumiller. Variedades de uva garnacha y cabernet sauvignon. Tiene aromas especiados, fruta confitada, maderas y café. El gusto es dulce, tánico, largo, untuoso y con un postgusto a regaliz.



BAÑO DE MARRASQUINO

INGREDIENTES

200 g de agua
100 g de azúcar
50 g de marrasquino

COMPOTA DE CASIS

INGREDIENTES

200 g de puré de casis
50 g de azúcar
5 g de zumo de limón
0,5 g de pectina
50 g de frambuesas

SALSA INGLESA DE LIMA

INGREDIENTES

150 g de leche
100 g de nata
35 g de azúcar
50 g de yemas
1 1/2 piel de lima

ZANAHORIA FRITA

INGREDIENTES

c.s. de zanahoria

Proceso

Mezclar en el mismo orden de la fórmula.

Proceso

Poner a calentar el puré y el zumo, verter el azúcar con la pectina y cocer a 86° C. Templar y verter encima de las frambuesas. Reservar en frío.

Proceso

Macerar el líquido con la piel toda la noche.
Calentar el líquido. Mezclar las yemas y el azúcar. Verter el líquido encima de las yemas y cocer a 86° C. Enfriar al baño maría de hielo.

Proceso

Cortar zanahoria en juliana y confitarla en un almíbar ligero frío. Escurrir y freír ligeramente.

MONTAJE

Cortar un cuadrado de pan de especias y empaparlo con el baño de marrasquino. Colocar en el plato el timbal de coco relleno con la mousse de caramelo batida (foto 4). Colocar el sorbete de coco sobre el pan de especias. Extender decorando el plato un poco de salsa inglesa de lima y la compota de casis. Acabar con una maraña de juliana de zanahoria frita sobre el sorbete de coco.





masa de Lionesa

INGREDIENTES

- 200 g de leche
- 100 g de mantequilla
- 100 g de harina floja
- 150 g de huevos
- 1 g de anís estrellado
- 1 vaina de vainilla
- 1 rama de canela
- 1 piel de naranja
- 1 piel de limón
- c.s. de pistolets
- al 70% de cacao

Proceso

Infusionar la leche con la mantequilla, las especias y las pieles del limón y la naranja y dejar reposar. Hervir, colar y verter la harina tamizada fuera del fuego. Trabajar hasta que la masa se seque un poco y se despegue del cazo. Verter en la batidora y trabajar ligeramente a marcha lenta. Seguidamente, incorporar los huevos poco a poco. Rellenar una manga pastelera con la masa y llenar un molde de cubitos de hielo hasta la mitad. Colocar dentro de cada cubito unos cuantos pistolets de chocolate, acabar de llenar con la masa y congelar. Una vez congelados, desmoldear y, en el momento del pase, freír aún congelados con abundante aceite de girasol. Escurrir y rebozar con azúcar.

Helado de té

INGREDIENTES

- 600 g de leche
- 150 g de nata
- 100 g de azúcar
- 30 g de glucosa atomizada
- 20 g de azúcar invertido
- 35 g de leche en polvo
- 3 g de estabilizante
- 25 g de té Earl Grey

Proceso

Infusionar la leche y la nata con el té (máximo cuatro minutos) y colar. Si quedan menos de 650 g de líquido, añadir más leche. Agregar la leche en polvo, la glucosa y el azúcar invertido. Incorporar por último el azúcar mezclado con el estabilizante y pasteurizar a 85° C. Dejar enfriar y madurar 24 horas. Turbinar.

CRISTAL DE PLÁTANO

INGREDIENTES

- 1 plátano
- 100 g de almíbar a 24° Bé

Proceso

Cortar el plátano por la mitad longitudinalmente sin sacarle la piel y pasarlo por el cortafiambres, cortando láminas finas. Ponerlas en el tapete de silicona y quitarles el perfil de piel que queda. Pintar con almíbar (o con azúcar lustre) y caramelizar en el horno a 110° C. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice o en una estufa a 35° C.

fresones

INGREDIENTES

- 6 fresones
- c.s. de pimienta negra

Proceso

Limpiar los fresones, cortarlos a láminas con el cortafiambres y superponerlos encima de un papel formando un rectángulo; en el momento del pase pimientarlos muy ligeramente.

COULIS DE PASIÓN

INGREDIENTES

- 140 g de puré de fruta de la pasión
- 60 g de puré de albaricoque
- 35 g de azúcar
- 1 g de pectina

Proceso

Templar los purés y mezclar el azúcar junto con la pectina, arrancar el hervor, enfriar y reservar.

MONTAJE

En un plato rectangular, poner a un lado y a lo largo una tira de láminas de fresón; lacarla ligeramente con el coulis. En el otro lado, dibujar un cordón de coulis, y disponer encima cinco “bunyols” con un poco de separación entre ellos. Finalmente, colocar un poco de juliana de naranja (pág. 290) con una quenelle de helado encima, sobre la tira de fresones. Rematar con el cristal de plátano. En la fotografía se muestra uno de los “bunyols” abierto para apreciar el efecto del chocolate fundido en el corazón del mismo.



sopa de avellanas

INGREDIENTES

500 g de avellanas
650 g de agua mineral
100 g de azúcar

Proceso

Triturar las avellanas junto con el agua y dejar macerar durante 24 horas. Pasar por la licuadora dos veces, añadir el azúcar y colar. Reservar en frío.

pasta de avellanas

INGREDIENTES

200 g de avellanas
50 g de azúcar
1 g de sal

Proceso

Tostar ligeramente las avellanas, mezclar con el azúcar y la sal, y refinarlo todo en el thermomix hasta que quede una crema completamente líquida. Reservar.

CRUJIENTE DE avellana

INGREDIENTES

150 g de polvo de avellana
50 g de harina floja
350 g de almíbar a 30° Bé
25 g de claras

Proceso

Mezclar el almíbar con la harina y el polvo de avellana tamizados. Incorporar las claras y trabajar hasta que quede una masa lisa. Extender círculos finos con paletina o espátula sobre tapetes de silicona y cocer a 170° C. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice o en estufa a 35° C.

HELADO DE LIMÓN

INGREDIENTES

125 g de zumo de limón natural
25 g de leche en polvo
375 g de leche
50 g de glucosa atomizada
100 g de azúcar
10 g de ralladuras de limón
3 g de estabilizante

Proceso

Macerar la leche y el zumo de limón con las ralladuras durante 24 horas. Añadir la leche en polvo y calentar. Incorporar la glucosa y, cuando la mezcla esté a unos 40° C, agregar el estabilizante mezclado con el azúcar, alcanzar los 85 ° C. Enfriar y dejar madurar durante 24 horas. Turbinar.

NARANJA EN SU JUGO

INGREDIENTES

300 g de zumo de naranja
45 g de azúcar
3 g de pectina
c. s. de gajos de naranja

Proceso

Calentar el zumo, añadir la pectina con el azúcar y arrancar el hervor. Verter encima de los gajos de naranja y reservar.

OTROS INGREDIENTES

c.s. de fresitas de bosque
c.s. de pistachos tiernos

MONTAJE

Colocar las fresitas de bosque y unos gajos de naranja en su jugo con medios pistachos insertados en cada gajo. Pintar el fondo del plato con unas pinceladas de pasta de avellanas. En el momento de servir, colocar la quenelle de helado coronándola con un crujiente de avellanas y presentar así en la mesa. Una vez allí, verter la sopa bien fría.

COMENTARIO

Este postre nace del recuerdo y la nostalgia de mi pueblo natal de Calafell, cuando mi madre nos compraba en la heladería un vaso, mitad granizado de limón y mitad horchata. Esta combinación me emocionaba. Basándome en ella nació este plato dulce en el que he sustituido la chufa por la avellana. El resultado es muy refrescante.

El vino elegido ha sido el Bristol Cream de la zona de Jerez, de la variedad palomino. Sus aromas son balsámicos, a hierbas aromáticas, café, crianza oxidativa. El gusto es amplio, sabroso, con final de frutos secos.



LÁMINAS DE MANGO

INGREDIENTES

25 láminas de mango
300 g de almibar a 24° Bé

PURÉ DE PLÁTANO

INGREDIENTES

500 g de plátano natural
10 g de zumo de limón
80 g de azúcar
50 g de mantequilla
1/2 vaina de vainilla

GRANIZADO DE LICHIS

INGREDIENTES

250 g de lichis en almibar
"Elephant"
5 g de zumo de limón

SALSA DE COCO

INGREDIENTES

200 g de leche de coco
1 g de hojas de gelatina

"MATÓ" A LA ALBAHACA

INGREDIENTES

c.s. de dados de "mató"
c.s. de aceite de girasol
c.s. de albahaca fresca

PROCEDIMIENTO

Proceso

Confitar en frío en el almibar las láminas de mango, cortadas con el cortafiambres; reservar.

Proceso

Colocar en una cándidera los plátanos sin piel, espolvoreados con el azúcar, las vainas de vainilla, abiertas y raspadas, y el zumo de limón. Verter encima la mantequilla fundida y cocer en el horno a 210° C hasta que queden dorados y confitados. Pasar todo por el thermomix para conseguir una masa lisa y homogénea. Colar y enfriar.

Proceso

Triturar los lichis en el thermomix junto con su almibar y el zumo de limón. Colar y congelar. Descongelar un poco y triturar con una rasqueta, hasta obtener textura de granizado. Si se tienen problemas de descongelación, se puede incorporar gelatina en la fórmula.

Proceso

Calentar un poco de leche de coco para fundir la gelatina, previamente remojada y escurrida, y mezclar el resto de la leche. Reservar en frío.

Proceso

Triturar la albahaca con el aceite y reservar. Macerar, como mínimo durante 24 horas, los dados de "mató" en este aceite. Esta maceración no debe superar los dos días, ya que el "mató", al ser fresco, no aguantaría más. Reservar.



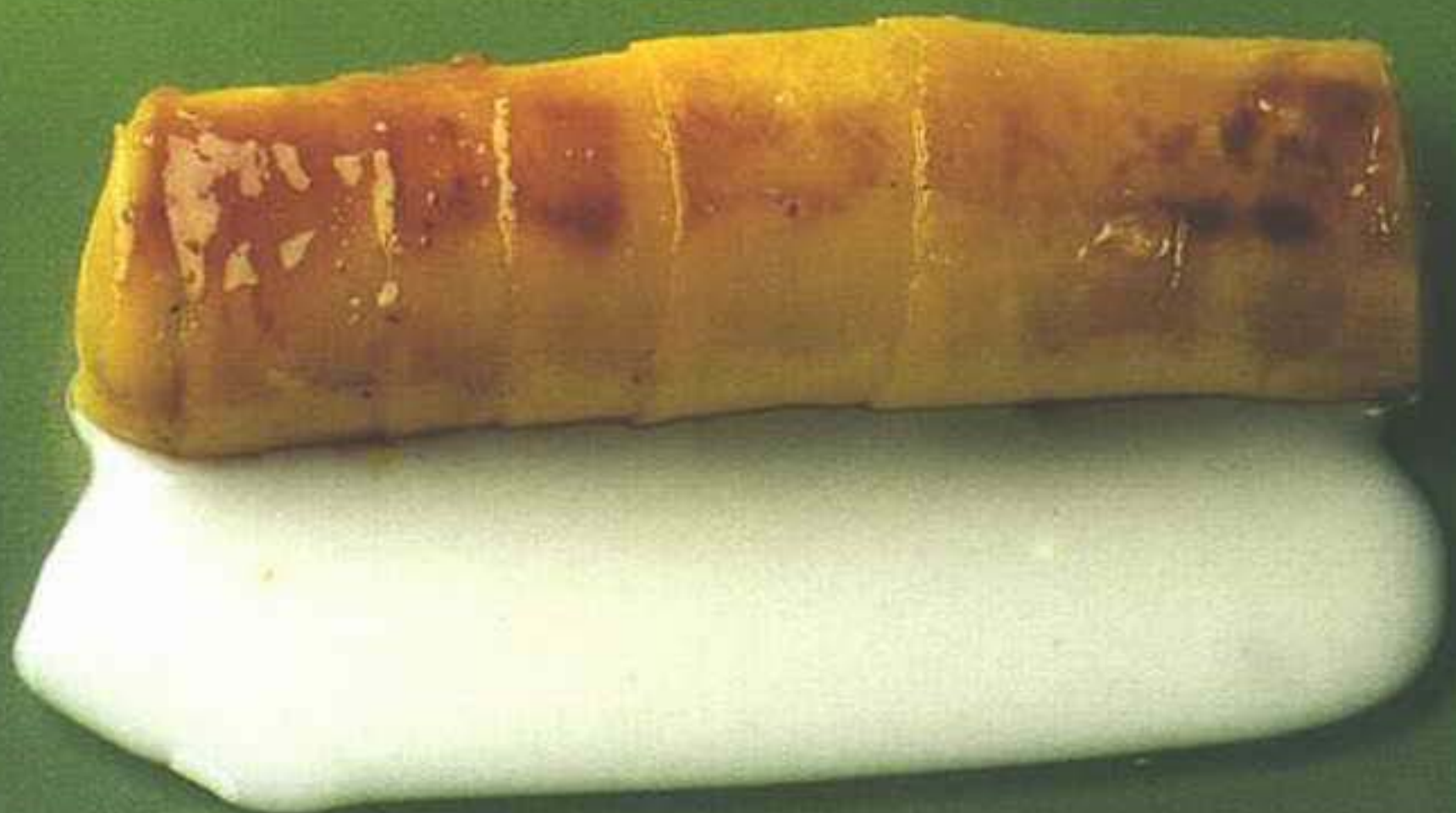
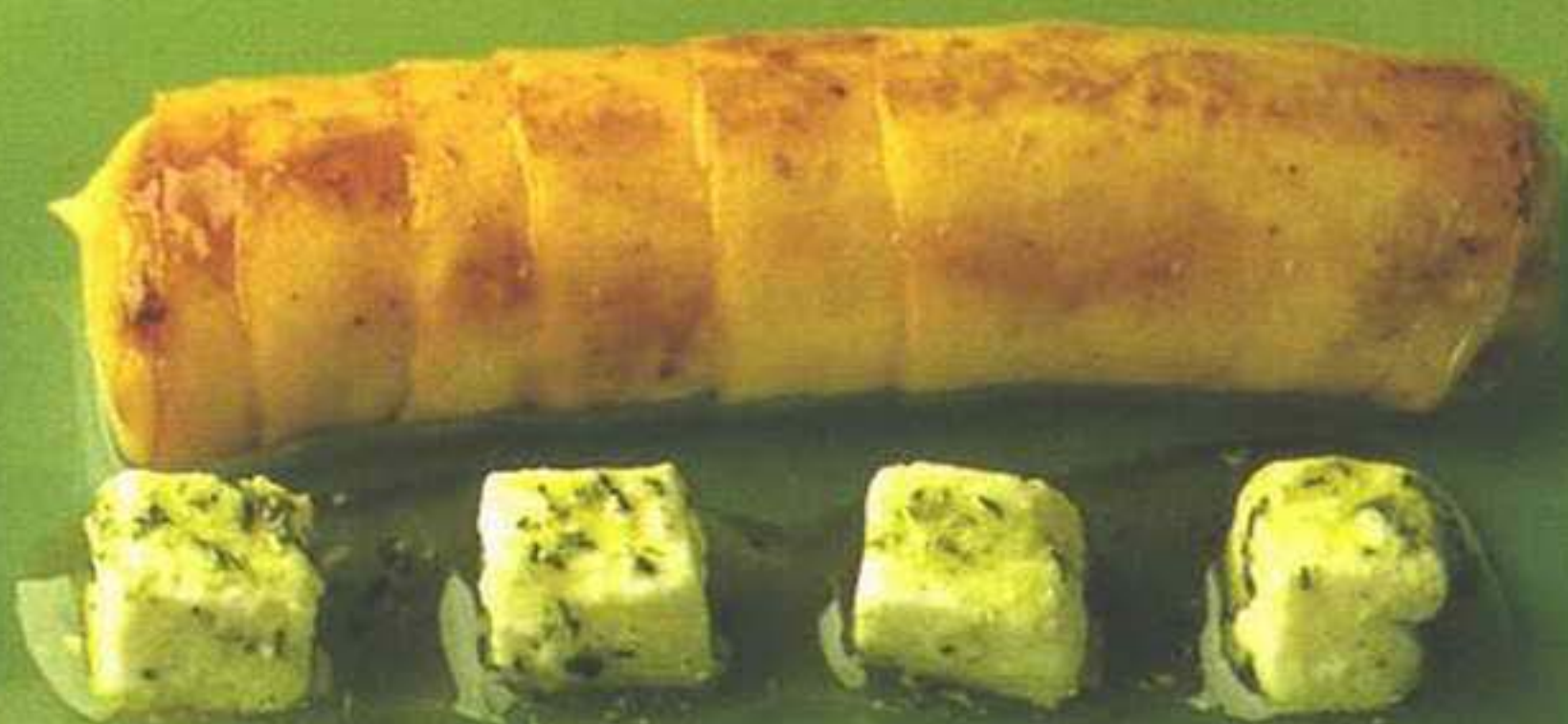
1



2

MONTAJE

Sobreponer láminas de mango para formar una base. Escudillar encima puré de plátano (foto 1) y envolver las láminas de mango superpuestas formando un cilindro (foto 2). Caramelizar con la pala de quemar, o en la sartén. Emplatado colocando un envoltini acompañado por la salsa de coco, un segundo acompañado por el "mató" a la albahaca y, finalmente, un envoltini acompañado del granizado de lichis.



CREMA DE JENGIBRE

INGREDIENTES

- 125 g de nata
- 125 g de leche
- 5 g de jengibre fresco
- 40 g de azúcar
- 50 g de yemas de huevo

ALBARICOQUES CONFITADOS

INGREDIENTES

- 4 albaricoques
- 100 g de azúcar
- 200 g de agua
- 30 g de glucosa

SORBETE DE LICHIS

INGREDIENTES

- 500 g de pulpa de lichis
- 70 g de glucosa atomizada
- 100 g de agua de lichis*
- 40 g de azúcar
- 2 g de estabilizante

GELATINA

DE "FISHERMAN'S"

INGREDIENTES

- 125 g de agua mineral
- 10 g de caramelos
- Fisherman's
- 1,5 g de hojas de gelatina

BARQUILLO DE PIÑA

INGREDIENTES

- 200 g de almíbar a 24° Bé
- c.s. de láminas de piña

lacocinadeile

Proceso

Infusionar los líquidos con el jengibre. Aparte, mezclar las yemas y el azúcar. Verter el líquido encima de las yemas, cocer a 86° C, enfriar al baño maría de hielo y reservar.

Antes de empezar el servicio, colar para retirar el jengibre.

Proceso

Hacer un almíbar con el agua, la glucosa y el azúcar. Una vez frío, colocarlo en una bolsa con los albaricoques y cerrarlo al vacío. Cocer al baño maría controlando la cocción. Reservar.

Otro método sería saltearlos en la sartén, con azúcar y mantequilla.

Proceso

Templar el agua de lichis, añadir la glucosa y el azúcar con el estabilizante, calentar a 85° C y dejar enfriar y madurar. Incorporar la pulpa de lichis y turbinar.

**El agua de lichis es el jugo que desprende este fruto al abrirlo.*

Proceso

Calentar el agua y fundir los caramelos Fisherman's. Agregar la gelatina, colar, verter en recipientes herméticos y enfriar.

Proceso

Cortar las láminas muy finas en la máquina cortafiambres y extender en tapete de silicona. Pintar con el almíbar y caramelizar a 110° C. Cuando esté bien caramelizado, formar pequeños barquillos con la ayuda de un palo. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

MONTAJE

Verter unos 80 g de crema de jengibre en un plato. Disponer haciendo un círculo tres mitades de albaricoques pequeños intercalando unos trozos de gelatina. Colocar en el medio el sorbete de lichis y finalizar con el barquillo de piña. Puede añadirse si se desea un cordón de reducción de Pedro Ximénez (pág. 293).



Sopa de chocolate

INGREDIENTES

- 125 g de nata
- 125 g de cobertura al 70 % de cacao
- 20 g de azúcar
- 250 g de agua mineral

Puré de zanahoria

INGREDIENTES

- 250 g de zanahoria
- 35 g de azúcar
- 3 g de cardamomo
- 20 g de mantequilla

Sorbete de coco

INGREDIENTES

- 500 g de leche de coco
- 200 g de agua
- 70 g de azúcar
- 50 g de glucosa
- 2 g de estabilizante

Crujiente de calabaza

INGREDIENTES

- c.s. de láminas de calabaza
- 200 g de almíbar a 24° Bé

Otros ingredientes

- c.s. de fresitas de bosque

Proceso de elaboración

Hervir la nata y el azúcar, verter encima de la cobertura troceada y emulsionar. Añadir el agua caliente cuando esté a 35° C, de esta forma se evita la formación de burbujas y vetas blancas. Colar y reservar en la cámara para que cristalice bien.

Proceso

Triturar el cardamomo y envolverlo, junto con el resto de ingredientes, en papel de aluminio, cocer en el horno a 200° C durante 1 hora aproximadamente. Al salir del horno, retirar el cardamomo y pasar por el thermomix los restantes ingredientes para refinarlos y obtener un puré fino (añadir si fuera necesario un poco de almíbar a 24° Bé). A continuación, pasar por un colador fino y reservar.

Proceso

Templar el agua, el azúcar, la glucosa y el estabilizante, hasta llegar a 85° C, incorporar la leche de coco. Colar y enfriar. Dejar madurar 24 horas y turbinar. Este sorbete está equilibrado para su utilización en restaurante, mantiene sus características perfectamente hasta 4/5 servicios.

Proceso

Empapar láminas de calabaza, previamente cortadas en la máquina cortafiambres, extenderlas sobre tapete de silicona y caramelizar en el horno a 110° C. Darles la forma deseada al sacarlas del horno.

COMENTARIO

El coco, el chocolate, y la zanahoria dan lugar a una excelente combinación que sorprenderá agradablemente al comensal. El postre se puede servir ya montado, o se puede presentar sólo con el sorbete y el puré, para servir finalmente la sopa en la mesa. La sopa se conserva perfectamente durante cinco días en cámara, y el puré unos tres días. El vino recomendado es un Banyuls (Francia), Castell des Hospices 83, de la variedad de uvas garnacha tinta y garnacha gris. Tiene aromas a orejones, tostados, cafés, maderas y aceitunas. El gusto es tánico, dulce y concentrado con marcados sabores de tostados y cafés con un final amargo.

MONTAJE

En un plato soper, poner a un lado cinco fresitas de bosque y colocar encima la quenelle de sorbete de coco decorada con el crujiente de calabaza. Disponer a un lado la quenelle de puré de zanahoria con el cardamomo y verter en el plato la sopa de chocolate fría (de 80 a 100 g de sopa por ración). En lugar de las fresitas de bosque, para formar la base de la quenelle de sorbete de coco, se pueden también utilizar trocitos de piña, con los que se consigue una excelente combinación de sabor.



manzana asada

INGREDIENTES

- 2 manzanas verdes
(Granny Smith)
- 60 g de azúcar
- 40 g de miel
- 30 g de mantequilla
- 5 g de zumo de limón
- c.s. de sal

mousse de yogur

INGREDIENTES

- 400 g de yogur natural
- 200 g de nata espumosa
- 50 g de azúcar
- 3 g de hojas de gelatina

helado de azafrán

INGREDIENTES

- 500 g de leche
- 75 g de nata líquida
- 100 g de azúcar
- 100 g de yemas de huevo
- 30 g de glucosa atomizada
- 20 g de azúcar invertido
- 30 g de leche en polvo
- 15 pistilos de azafrán
- 3 g de estabilizante

juliana de naranja

INGREDIENTES

- 100 g de azúcar
- 200 g de agua
- 25 g de glucosa
- 1 piel de naranja

lacocinadeile

Proceso

Pelar las manzanas y cortarlas en octavos. Rociarlas con el zumo de limón para que no se oxiden.

Aparte, caramelizar el azúcar en seco y añadir la miel y la mantequilla, incorporar las manzanas y una pizca de sal y saltearlas con delicadeza, justo hasta que adquieran un tono dorado, procurando que queden consistentes, "al dente". Retirar del fuego y reservar en la misma sartén. Debe vigilarse bien el punto del salteado para evitar que las manzanas queden blandas, pues ello repercutiría negativamente en el contraste de texturas que se pretende obtener en este postre.

Proceso

Mezclar el yogur con el azúcar y batirlo ligeramente. Calentar un poco de yogur para fundir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Incorporar el resto del yogur y llevar a 32° C.

Añadir la nata espumosa con delicadeza. Verter en un recipiente hasta una altura de 2 centímetros y guardar en cámara a 4° C para obtener una textura que permita hacer una quenelle con una cuchara.

Proceso

Tostar ligeramente los pistilos de azafrán para que desprendan bien su aroma, añadirlos a la leche y la nata y templar. Cuando se alcancen unos 40° C, incorporar la leche en polvo, la glucosa atomizada y el azúcar invertido.

A continuación agregar las yemas y finalmente el estabilizante con el azúcar, pasteurizar a 85° C.

Dejar enfriar y madurar en frigorífico a 4° C durante 24 horas. Turbinar.

Proceso

Preparar una juliana muy fina con la piel de naranja. Mezclarla con el resto de ingredientes y poner a cocer a fuego lento hasta que la juliana quede confitada. Reservar.

En este tipo de confitados es indispensable utilizar glucosa para evitar la cristalización.

Si se desea, y para evitar un exceso de amargor, se puede blanquear la juliana de naranja antes de confitarla.



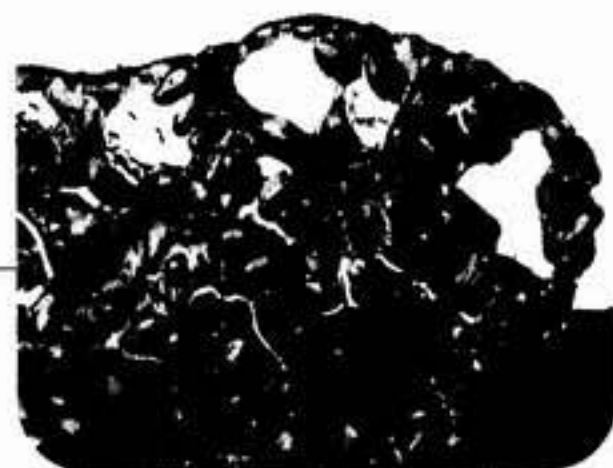
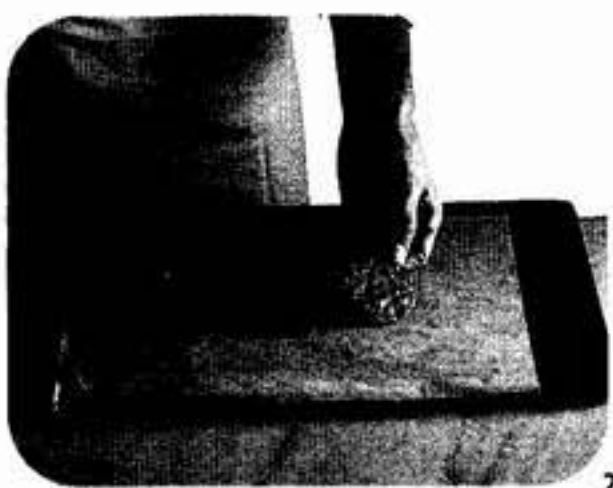
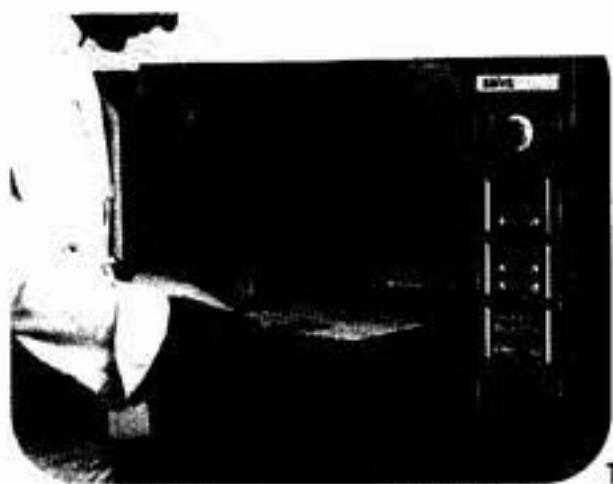
CRUJIENTE DE SÉSAMO

INGREDIENTES

200 g de almíbar a 30° Bé
± 100 g de sésamo blanco
20 g de miel de flores

REDUCCIÓN DE VINAGRE FORUM

c.s. de vinagre Forum



lacocinadeile

Proceso

Mezclar bien los ingredientes y colocar pequeños montículos de la mezcla sobre papel sulfurizado (papel burbuja). Cocer en horno a 160° C hasta obtener un tono dorado parecido al crocant. Al cocerse, los montículos se aplanan y se forman unas plaquitas con alveolos cristalinos que recuerdan ligeramente los del coral.

Tras sacarlos del horno (fotos 1 y 2), antes de que se enfrien por completo, se les puede dar forma. Guardar en recipientes herméticos con gel de sílice.

Proceso

Calentar el vinagre y reducirlo hasta obtener la textura de un jarabe claro.

MONTAJE

Colocar a un lado del plato cuatro trozos de manzana salteada, que deberá estar a temperatura ambiente, no fría, y decorar con un crujiente de sésamo.

Frente a este conjunto, poner un poco de juliana y delante distribuir dos quenelles pequeñas de mousse de yogur sobre las que se dispondrán dos pistilos de azafrán.

Finalmente, situar una tercera quenelle de helado de azafrán y acabar el postre con un cordón de reducción de vinagre.

COMENTARIO

En este postre es básica la correcta cocción de la manzanas y especialmente importante es acertar su temperatura en el momento del servicio.

La proporción entre los elementos que integran este plato es fundamental. Una cantidad excesiva de uno u otro, provoca un desequilibrio gustativo que apagaría el sabor de la manzana, que es el elemento protagonista.

Las manzanas salteadas pueden conservarse un par de días en correcto estado, pero se deberán saltear ligeramente antes de empezar cada servicio. Asimismo, pueden conservarse perfectamente hasta tres días sumergidas crudas en agua con un limón abierto.

Para acompañar este postre sería especialmente adecuado degustar un Josefina Piñol-Mistela, de la zona de Terra Alta, de la variedad garnacha blanca. Sus aromas son frutales, plátano, naranja confitada, pera y manzana en compota. El gusto recuerda su frutas en mermelada, amielado, dulce y largo con un ligero amargor final.



LÁMINAS DE PIÑA MACERADAS

INGREDIENTES

- 1 *piña natural*
- c.s. *de almíbar de anís*
a 24° Bé
- c.s. *de mantequilla*

GELATINA DE MENTA

INGREDIENTES

- 250 g *de agua mineral*
- 40 g *de azúcar*
- 50 g *de menta fresca*
- 4 g *de hojas de gelatina*

MENTA CRISTALIZADA

INGREDIENTES

- 200 g *de almíbar a 24° Bé*
- c.s. *de hojas de menta*
fresca

REDUCCIÓN DE MIEL

INGREDIENTES

- 150 g *de miel de flores*
- c.s. *de agua mineral*

GRANIZADO DE LIMA

INGREDIENTES

- 140 g *de zumo de lima*
- 140 g *de almíbar a 24° Bé*
- 1 g *de gelatina*

SALSA DE QUESO FRESCO

INGREDIENTES

- 300 g *de queso fresco*
- c.s. *de almíbar a 24 Bé*

OTROS INGREDIENTES

- c.s. *de frambuesas*
- c.s. *de cerezas*
- c.s. *de granos de granada*
- c.s. *de anís estrellado*

Proceso

Pelar la piña, partirla por la mitad longitudinalmente y cortar láminas muy finas utilizando el cortafiambres. Colocarlas en una bandeja y cubrir las con el almíbar frío. Dejarlas en maceración, tapadas con film, durante 24 horas en frigorífico. Se necesitan para cada plato 8-10 láminas. La mitad de las láminas, previamente escurridas sobre papel de cocina, se marcan en sartén o plancha con un poco de mantequilla. De esta forma se obtienen distintas texturas y matices de sabor.

Proceso

Escaldar las hojas de menta en agua hirviendo, retirarlas de inmediato y ponerlas en agua y hielo. Escurrir y pasarlas con el agua mineral por el thermomix hasta que queden bien trituradas. Colar dos veces el líquido resultante e incorporar el azúcar. Aparte, calentar un poco de esta mezcla para fundir la gelatina, previamente remojada y escurrida. Añadir a la preparación, volver a colar, dejar cuajar y enfriar. Reservar en recipiente hermético.

Proceso

Empapar las hojas de menta fresca con el almíbar y caramelizarlas en horno a 110° C, durante una hora aproximadamente. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

Proceso

Caramelizar la miel hasta que adquiriera un color oscuro. Agregar el agua poco a poco hasta conseguir la textura de una reducción.

Proceso

Mezclar el zumo y el almíbar, fundir la gelatina calentando un poco de esta mezcla e incorporar al conjunto. Congelar. Descongelar ligeramente, escarchar y reservar en el congelador. La gelatina utilizada en este tipo de granizados ayuda a retardar su descongelación.

Proceso

Mezclar el almíbar con el queso en cantidad suficiente para obtener la textura de salsa.

MONTAJE

Disponer las láminas de piña, la mitad marcadas en sartén y la otra mitad sólo escurridas, dando volumen. Colocar entre ellas trozos de gelatina de menta, hojas de menta cristalizadas y trozos de frambuesas, cerezas o granos de granada. Espolvorear con un poco de anís estrellado y verter un poco de salsa de queso. Aparte, formar un canelón con un poco de granizado sobre una lámina de piña marcada en sartén, colocar en el plato y finalizar con un cordón de reducción de miel.



puré de manzana

INGREDIENTES

- 300 g de manzana verde
Granny Smith
- 40 g de azúcar
- 5 g de zumo de limón
- 1,5 g de hojas de gelatina

Proceso

Cocer en una cacerola las manzanas, peladas y descorazonadas, con el azúcar y el limón, dejar que tomen un poco de color. Una vez cocidas refinarlas en el thermomix. Añadir la gelatina, previamente remojada y escurrida. Verter en moldes de PVC y reservar en nevera.

helado de maría Luisa

INGREDIENTES

- 500 g de leche
- 150 g de nata
- 40 g de maría luisa fresca
- 100 g de azúcar
- 30 g de glucosa atomizada
- 20 g de azúcar invertido
- 35 g de leche en polvo
- 4 g de estabilizante

Proceso

Calentar e infusionar la leche y la nata líquida con la maría luisa. Incorporar la leche en polvo a la mezcla anterior, templar el líquido y añadir el azúcar invertido y la glucosa atomizada. Incorporar el azúcar mezclado con el estabilizante y llegar hasta 86° C. Enfriar y madurar. Turbinar.

**gajos de mandarina
en su jugo**

INGREDIENTES

- 250 g de zumo de
mandarina
- 50 g de azúcar
- 2 g de pectina
- 16 gajos de mandarina

Proceso

Mezclar el azúcar y la pectina. Aparte, templar el zumo, añadirle el azúcar con la pectina, y calentar hasta 80° C. Verter encima de los gajos de tal forma que queden cubiertos por el líquido. Reservar.

fresones pochados

INGREDIENTES

- 160 g de fresones del país
- 200 g de puré de frambuesas
- 20 g de azúcar
- 5 g de vinagre de Módena

Proceso

Calentar la mezcla de puré de frambuesas y azúcar a unos 70° C, una vez la mezcla esté templada, añadir los fresones cortados por la mitad y el vinagre. Reservar.

“mató” fonteta

INGREDIENTES

- 240 g de “mató” Fonteta

Proceso

Cortar los requesones por la mitad.

sal de mandarina

INGREDIENTES

- c.s. de ralladura de
mandarina

Proceso

Deshidratar la ralladura de mandarina en un horno a 80° C. Pasarla por un cedazo hasta obtener una textura de sal gruesa.

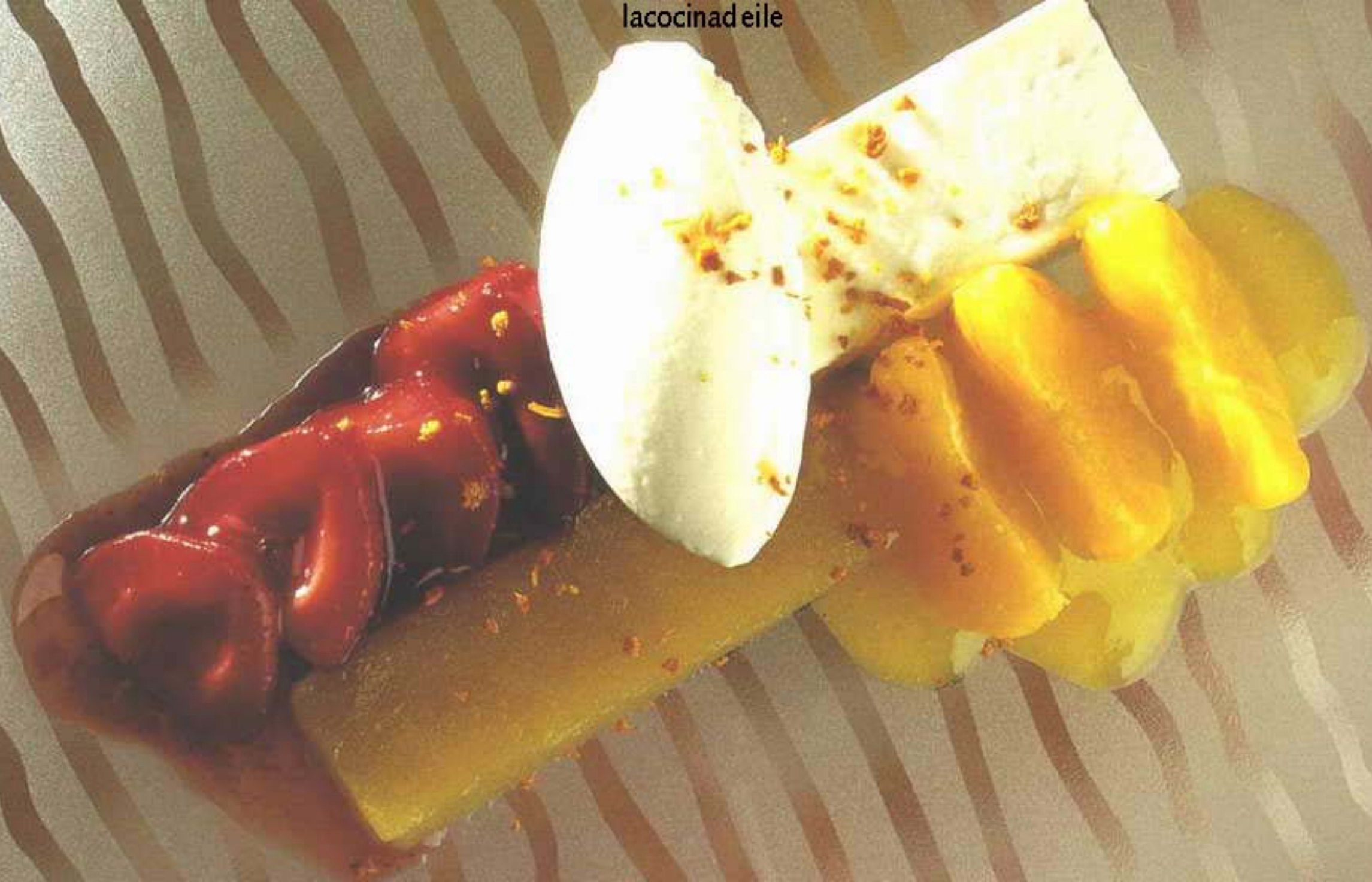
MONTAJE

Disponer el “mató” y en paralelo, pero un poco desplazado, un rectángulo de puré de manzana. Colocar al lado del “mató” los gajos de mandarina y junto al puré los fresones pochados. Poner el helado de maría luisa sobre el “mató” y el puré. Espolvorear el helado con sal de mandarina.

COMENTARIO

En este postre predominan los sabores ácidos y las texturas blandas. El equilibrio se obtiene con el sabor aromático del helado de maría luisa y el “mató” que neutralizan los ácidos y el suave crujiente de la sal de mandarina. Refrescante y desengrasante, deja el paladar abierto a otros postres. Un vino australiano, el Lindemans, Botritis Riesling 9, es la recomendación del sumiller. Con aromas intensos florales, herbáceos, minerales y a frutas en mermelada. El gusto es dulce, frutal, ácido y amargo, agresivo en armonía, muy aromático, limpia el paladar.

lacocinadeile



salteado de frutos rojos a la vainilla

INGREDIENTES

- 300 g de azúcar
- 250 g de agua
- 225 g de vinagre de Módena
- 3 vainas de vainilla
- c.s. de fresones
- c.s. de moras
- c.s. de frambuesas

piña a la vainilla

INGREDIENTES

- 400 g de agua
- 200 g de azúcar
- 2 vainas de vainilla
- 80 g de piña natural

CRUJIENTE DE COCO

INGREDIENTES

- 500 g de coco rallado
- 50 g de harina floja
- 50 g de glucosa
- 220 g de azúcar
- 150 g de huevos

flan de anís estrellado

INGREDIENTES

- 125 g de nata
- 125 g de leche
- 50 g de azúcar
- 100 g de yemas
- 7 g de anís estrellado

SORBETE DE COCO

INGREDIENTES

- 500 g de leche de coco
- 200 g de agua mineral
- 70 g de azúcar
- 50 g de glucosa
- 2 g de estabilizante

Proceso

Caramelizar el azúcar en seco y rebajarlo con el agua caliente. Añadir las vainas de vainilla abiertas y raspadas, agregar el vinagre previamente reducido a la mitad y hervir durante 3 minutos. Reservar.

Antes de emplatar, reducir en una sartén el fondo de vinagre, cuando empiece a hervir incorporar los fresones cortados por la mitad, saltear un poco y en el momento de retirarlo del fuego añadir los frutos más frágiles y saltearlos ligeramente, fuera del fuego.

Proceso

Hervir el agua, el azúcar y las vainas de vainilla abiertas y raspadas. Verter encima de la piña cortada a dados y reservar.

Proceso

Mezclar el coco, la harina y el azúcar. Aparte, fundir la glucosa y añadir los huevos, verter encima de los sólidos y mezclar bien. Reservar en frío. Extender esta masa con paletina sobre tapete de silicona creando formas irregulares y formas cuadradas. Cocer a 170° C hasta que adquiera un color dorado. Al sacarla del horno, y antes de que se endurezca, dar forma de pañuelo a las piezas irregulares.

Proceso

Infusionar la nata y la leche con el anís, tapar y dejar reposar unos veinte minutos. Aparte, mezclar las yemas con el azúcar y verter la infusión de anís caliente encima de esta mezcla. Remover y colar para retirar cualquier residuo. Verter en una flanera y cocer en horno con vapor. El tiempo de cocción siempre dependerá de la cantidad y de la altura del flan. Con una altura de líquido de unos 2 cm, el tiempo de cocción sería de 20 minutos. Al salir del horno, pasar por el thermomix para refinarlo, verterlo en un recipiente y enfriar.

Nota: el flan puede cocerse también al baño maría si se carece de horno con vapor.

Proceso

Calentar el agua, añadir la glucosa, luego incorporar el azúcar previamente mezclado con el estabilizante y calentar a 86° C. Agregar la leche de coco, dejar enfriar y madurar 24 horas a 4° C. Turbinar.



Crema pastelera

INGREDIENTES

- 400 g de leche
- 100 g de nata líquida
al 35% de MG
- 100 g de yemas
- 40 g de azúcar
- 25 g de azúcar moreno
- 35 g de maicena
- 1 rama de canela
- 1 piel de limón

Proceso

Calentar la leche y la nata con la piel de limón y la canela. Dejar en reposo en maceración un mínimo de 1 hora. A ser posible, es mejor preparar esta mezcla el día anterior y dejarla en maceración durante 12 horas. Mezclar las yemas, la maicena y los azúcares hasta que quede una mezcla bien lisa. Calentar la infusión de nata y leche y verter encima del batido de yemas. Cocer al fuego hasta que aparezca la primera señal de espesamiento y alguna burbuja. Retirar del fuego, extender en una cubeta grande y de poca altura, tapar con film, y dejar enfriar.

Nota: si se desea, puede añadirse una vaina de vainilla abierta a la infusión de nata y leche.

HOJALDRE INVERTIDO

INGREDIENTES

- 375 g de mantequilla
- 150 g de harina de fuerza
(tipo 45)
- 350 g de harina floja
- 150 g de agua
- 100 g de mantequilla
- 15 g de sal
- 3 g de vinagre

Proceso

Amasar la mantequilla con la harina de fuerza y formar un rectángulo. Aparte, amasar el resto de los ingredientes. Las dos masas deben tener la misma textura.

Incorporar el segundo pastón encima del rectángulo de mantequilla y harina y dar una vuelta sencilla, dos dobles y otra sencilla. Dejar reposar una hora entre vuelta y vuelta.

Guardar en cámara. Estirar láminas de 3 mm, cortar rectángulos del mismo tamaño que las láminas de caramelo y cocer a 180-200° C.

CREMOSO DE CARAMELO

INGREDIENTES

- 150 g de nata
- 150 g de leche
- 30 g de yemas
- 40 g de azúcar
- 2 g de ginebrón
- 2 g de piel de naranja
- 0,5 g de gelatina en hojas

Proceso

Caramelizar el azúcar hasta que empiece a hacer espuma en los bordes y rebajarlo con la leche y la nata calientes. Incorporar el ginebrón y la piel de naranja, dejar en infusión.

Añadir el líquido a las yemas y cocer a 86° C. Por último agregar la gelatina, colar y enfriar.

MONTAJE

Iniciar el montaje con el rectángulo de hojaldre, escudillar la crema pastelera encima con la ayuda de una manga (foto 1) y cubrirla con una lámina de caramelo (foto 2). Repetir la operación con tres pisos más de crema y láminas de caramelo. Acabar con un poco de cremoso de caramelo y una tira de fresitas de bosque.

FRESITAS DE BOSQUE

INGREDIENTES

- 350 g de puré de fresas
natural
- 150 g de puré de frambuesas
- 115 g de azúcar
- 5 g de zumo de limón
- 175 g de fresitas de bosque

Proceso

Caramelizar el azúcar y añadir los purés tibios y el zumo de limón. Dejar enfriar a 50° C y añadir las fresitas.



Iacocinadeile



Láminas de caramelo

Proceso

lacocinadeile

COMENTARIO

INGREDIENTES

300 g de fondant

200 g de glucosa

Poner en un cazo el fondant y la glucosa y cocer a 165-170° C procurando que el caramelo coja color. Extender como en el caso del caramelo del pañuelo (pág. 294). Dejar enfriar.

Poner un trozo de caramelo en el horno sobre un tapete de silicona, colocar otro tapete encima y estirarlo muy fino, tras pasarlo a un papel y cortar rectángulos de 2-3 cm de ancho y 10-12 cm de largo.

Las elaboraciones cremosas en las que interviene una infusión es conveniente prepararlas la vispera, para que puedan tener una maduración de 12 horas. De este modo, se realza el sabor de los aromas.

El vino recomendado es un Rica Hembra del Condado de Huelva, de la variedad zalema-Pedro Ximénez. Tiene aromas a uva pasa, tostados, y ligeros toques a madera. Gusto a toffee, café e higos, con un largo postgusto.

fondo de oporto

INGREDIENTES

- 50 g de azúcar
- 300 g de Oporto
- 1/2 vaina
de vainilla usada

Proceso

Caramelizar el azúcar en seco hasta que adquiera un color caramelo. Añadir la vaina de vainilla y el vino de Oporto templado, arrancar el hervor y reservar.

sorbete de queso fresco

INGREDIENTES

- 250 g de queso fresco
- 300 g de agua mineral
- 75 g de azúcar
- 50 g de azúcar invertido
- 2 g de estabilizante

Proceso

Templar el agua, añadir el azúcar invertido y el azúcar con el estabilizante y calentar a 85° C, retirar del calor y enfriar. Dejar madurar como mínimo durante 4 horas. Mezclar el queso y turbinar.

salteado de frutas

INGREDIENTES

- c.s. de uva blanca
moscatel
- c.s. de mandarinas

Proceso

Escaldar las uvas unos segundos y pasarlas rápidamente por agua y hielo. Quitar la piel y las pepitas.
Desgajar la mandarina y retirar la corteza blanca para evitar que amargue.
Poner en una sartén el fondo de Oporto y cuando empiece a hervir, verter las uvas y los gajos de mandarina. Saltear.

OTROS INGREDIENTES

- c.s. de sal de mandarina
(pág. 298)
- c.s. de reducción de limón
(pág. 292)
- c.s. de nueces
de Macadamia
- c.s. de uvas naturales

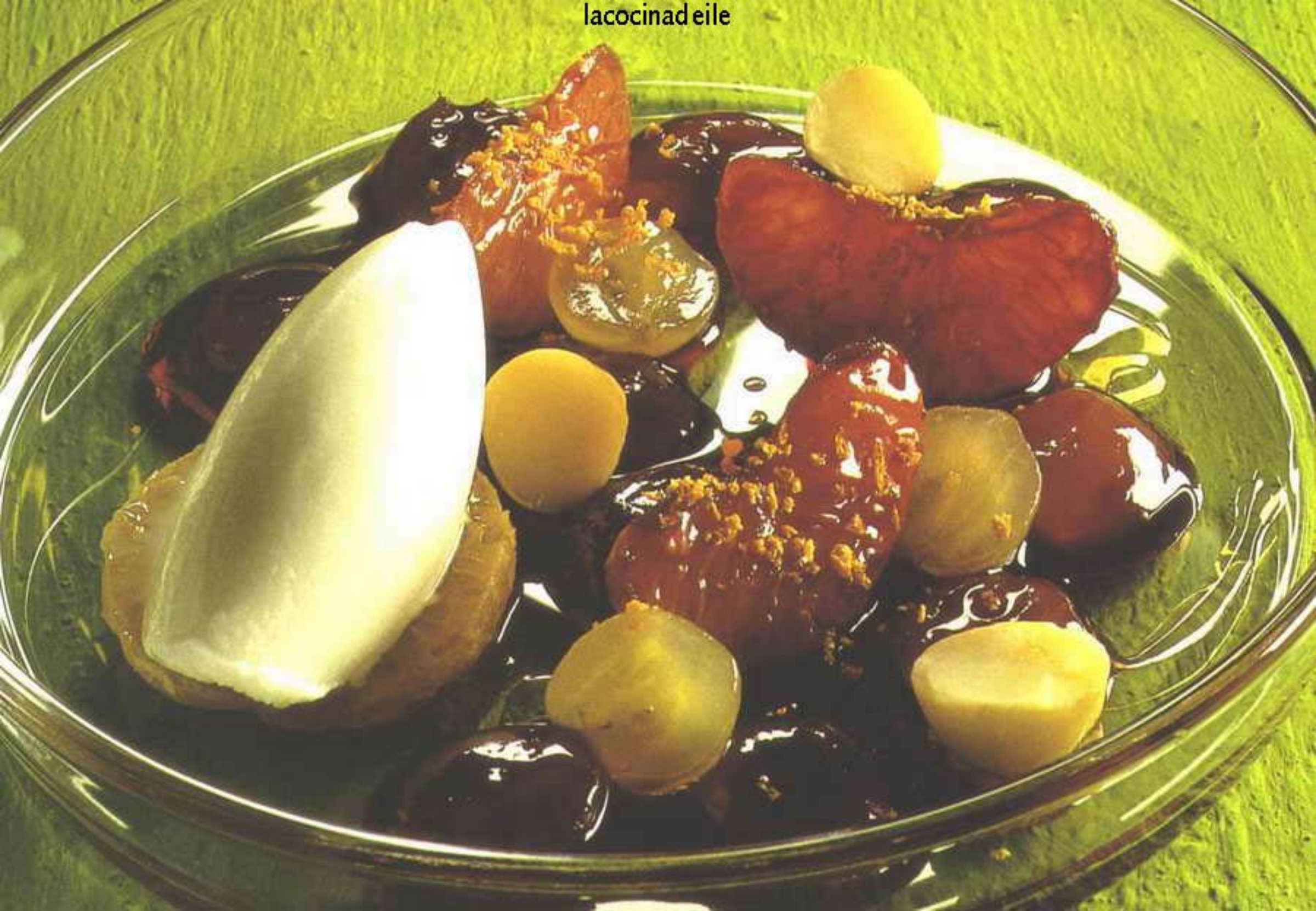
MONTAJE

Emplatar las uvas, colocar los gajos orientados hacia arriba y salsear ligeramente con el fondo de Oporto. Coger un gajo de mandarina sin saltear, abrirlo por la mitad y colocarlo en el plato, utilizándolo como soporte del sorbete que se depositará encima. Acabar con cuatro mitades de nueces de Macadamia, la sal de mandarina, un toque de reducción de limón y unas uvas frescas naturales.

COMENTARIO

La idea que da origen a este postre es la clásica combinación de las uvas con queso. Podemos hacer una variación de este postre presentándolo en frío. Para ello, hay que saltearlo ligeramente para que se "confite" y servirlo en frío.

Un buen vino austriaco, el Franz Heiss T.B.A. Riesling 98, de la zona Wachau, de la variedad riesling, es el consejo del sumiller para acompañar este postre. En nariz es aromático y afrutado, con toques cítricos y minerales. El gusto es potente, dulce y amargo con una buena acidez, largo y generoso.



**BIZCOCHO BLANCO
al vapor**

INGREDIENTES

- 100 g de huevos
- 60 g de azúcar
- 50 g de harina floja
- 20 g de polvo de almendra

**BRAZO
de CARAMELO OSCURO**

INGREDIENTES

- 180 g de fondant
- 120 g de glucosa

**CREMA LIGERA
de VAINILLA de TAHITÍ**

INGREDIENTES

- 250 g de nata espumosa
- 250 g de crema pastelera base (pág. 280)
- 1 vaina de vainilla de Tahití

SAL de LIMÓN

INGREDIENTES

- c.s. de ralladura de piel de limón

CUADRADOS de FRESÓN

INGREDIENTES

- c.s. de fresones

OTROS INGREDIENTES

- c.s. de yema clara (pág. 281)
- c.s. de baño de marrasquino (pág. 288)

Proceso

Batir los huevos con el azúcar hasta que esté a punto de cinta o correa. Incorporar en ese momento la harina y el polvo de almendra tamizados con delicadeza, en forma de lluvia. Mezclar bien y extender en latas tapadas con film para obtener planchas. Cocer al vapor durante 8-10 minutos.

Proceso

Mezclar ambos ingredientes y cocer al fuego hasta que adquiera color de caramelo y alcance $\pm 170^{\circ}$ C. Verter sobre tapete de silicona para dejar enfriar.

Colocar un trozo de caramelo entre dos tapetes de silicona y estirar muy finamente, colocar encima de una hoja de papel para poder cortar rectángulos y formar con ellos un tubo cuadrado.

Proceso

Hervir la nata junto con la vainilla abierta y raspada. Dejar en infusión toda la noche. El día siguiente, montar a textura espumosa e incorporar la crema pastelera de base. Guardar en manga pastelera para escudillar.

Proceso

Extender la ralladura de la piel de dos limones sobre un tapete de silicona y deshidratarla en el horno a 80° C. Pasar por un colador para que quede fina y uniforme.

Proceso

Cortar láminas de fresón y recortarlas en cuadrados del tamaño de la boca del brazo de caramelo.

MONTAJE

Cortar un rectángulo de bizcocho del mismo ancho y largo que el brazo de caramelo oscuro. Empapar ligeramente con el baño de marrasquino y cubrir con una capa muy fina de yema clara.

Aparte, cortar un cuadrado de fresón y colocarlo en el interior del brazo de caramelo oscuro tapando uno de los extremos. Poner el brazo en vertical para rellenarlo con la crema ligera de vainilla de Tahití y tapar la punta con otro cuadrado de fresón. Depositar el brazo con cuidado encima del rectángulo de bizcocho y acabar con un toque de sal de limón por encima.

COMENTARIO

Si elaboramos este postre solamente con la crema pastelera de base, nos recuerda perfectamente el clásico brazo de gitano de crema pastelera. He sofisticado la crema aligerándola y aromatizándola con la vainilla, pero podría utilizarse otra crema de relleno con otro sabor y aroma, como una crema de limón o de café, por ejemplo.

Se aconseja degustarlo con un Domaine de Cazes gamay de la zona de Rivesaltes (Francia), variedad uva moscatel, Alejandria, moscatel grano pequeño. Aromático floral, frutas escarchadas (melocotón). Gusto ligero y persistente, amielado recordando la variedad.

lacocinadeile



PURÉ DE DÁTIL

INGREDIENTES

200 g de dátiles
El Monaguillo
50 g de azúcar
250 g de agua

Proceso

Hervir el agua y el azúcar y verter encima de los dátiles. Refinarlo todo en el thermomix hasta obtener una textura lisa y homogénea. Pasar por un colador y reservar.
La textura debe ser muy lisa, elástica y brillante.

CROCANTE DE COCO

INGREDIENTES

120 g de fondant
80 g de glucosa
80 g de coco rallado

Proceso

Cocer el fondant y la glucosa hasta 160° C, incorporar el coco seco rallado, mezclar bien y verter sobre tapete de silicona para enfriar.
Poner un trozo en el horno entre dos tapetes de silicona y una vez blando, estirarlo. Traspasarlo luego a papel para cortar tiras pequeñas y darles forma de aro.

BIZCOCHO DE COCO AL VAPOR

INGREDIENTES

150 g de claras
40 g de azúcar
125 g de coco seco rallado
125 g de azúcar lustre

Proceso

Batir las claras y añadir el azúcar. Cuando estén bien montadas, pero no demasiado apretadas, incorporar el coco seco y el azúcar lustre con delicadeza. Verter en un molde forrado con papel a una altura de 1 cm, tapar con film y cocer en un horno de vapor unos 10-15 minutos. Enfriar.
Es necesario controlar la cocción del bizcocho al vapor. Es aconsejable tener preparadas raciones exactas del mismo, ya cortadas y congeladas.

SORBETE DE LIMÓN

INGREDIENTES

350 g de agua
200 g de zumo de limón
150 g de azúcar
100 g de glucosa atomizada
2 g de té Earl Grey
3 g de estabilizante

Proceso

Hervir el agua, verter el té e infusionar durante 3 minutos. Colar y agregar la glucosa y el azúcar con el estabilizante. Calentar hasta 85° C, enfriar y madurar 4 horas. Transcurrido este tiempo, mezclar el zumo de limón y turbinar.

GELATINA DE COCO

INGREDIENTES

60 g de gelatina de coco
(pág. 167)

MONTAJE

Extender en el plato un poco de puré de dátil. Disponer a un lado un cuadrado de bizcocho de coco y sobre éste el crocant de coco y una quenelle de sorbete de limón. También sobre el puré, colocar un trozo de gelatina de coco y decorar con láminas de coco fresco cortadas muy finas intercaladas con gajos de naranja. Por último, espolvorear con un poco de sal Maldon.

OTROS INGREDIENTES

c.s. de gajos de naranja
c.s. de sal Maldon
c.s. de láminas de coco fresco

COMENTARIO

Aunque el dátil es muy dulce, tenemos que procurar que el puré sea lo menos dulce posible, pero conservando todo su sabor. Esto dependerá del tipo de dátil que se utilice, en función del cual puede variar la cantidad requerida. Personalmente recomiendo los dátiles El Monaguillo, que se presentan sin hueso con una calidad muy regular.

El vino recomendado es El Grifo, de Lanzarote, de la variedad malvasía. Con aromas florales, herbáceos y a fruta fresca. El gusto es dulce y amargo, con un ligero frescor y una leve acidez que lo hace fácil de beber.



BIZCOCHO DE mascabado

INGREDIENTES

200 g de yemas de huevo
250 g de claras
160 g de azúcar mascabado
100 g de polvo de avellana
100 g de polvo de nuez
50 g de harina fuerte

Proceso

Batir las yemas y reservar. Por otro lado, batir las claras y mezclar los dos batidos. Finalmente, incorporar con delicadeza el azúcar, el polvo de avellana, el polvo de nuez y la harina, previamente mezclados y tamizados. Extender en un molde a un grosor de 1,5 cm. Cocer a 180° C unos 10-15 minutos.

MOUSSE DE CUAJADA

INGREDIENTES

150 g de cuajada
100 g de nata espumosa
25 g de azúcar
1'5 g de hojas de gelatina

Proceso

Mezclar la cuajada y el azúcar. Aparte, calentar una pequeña parte de la cuajada para fundir las hojas de gelatina. Agregar por último la nata espumosa, verter en un recipiente y reservar en frío.

SORBETE DE NARANJA

INGREDIENTES

500 g de zumo de naranja natural
50 g de agua mineral
100 g de azúcar
100 g de glucosa atomizada
3 g de estabilizante

Proceso

Templar el agua y 100 g de zumo e incorporar la glucosa y el azúcar previamente mezclados con el estabilizante. Calentar hasta 85° C. Enfriar y madurar durante 4 horas, añadir el zumo restante y turbinar. Otra forma de prepararlo sería mezclar 200 g de almíbar base por el medio litro de zumo de naranja natural.

CRUJIENTE DE PRALINÉ

INGREDIENTES

85 g de cobertura de leche al 40% de cacao
175 g de praliné de avellana
50 g de pailleté feuilletiné
c.s. de café Etiopía

Proceso

Fundir el chocolate y mezclarlo con el praliné. Incorporar el pailleté y el café Etiopía en grano triturado groseramente con el rodillo. Extender entre dos papeles a unos 2 mm de grueso. Cortar rectángulos una vez esté un poco cuajado.

CRUJIENTE DE CARAMELO
CHOCOLECHE

INGREDIENTES

c.s. de caramelo
chocoleche
(pág. 295)

Proceso

Una vez frío, pasar por el thermomix hasta que quede polvo. Espolvorear este polvo encima de papel siliconado y fundir en un horno a 200° C hasta que tome color.

GRANIZADO DE CAFÉ

INGREDIENTES

250 g de café de máquina
20 g de azúcar

Proceso

Mezclar y congelar. Descongelar ligeramente para escarcharlo y reservar en el congelador.

MONTAJE

Cortar un rectángulo de 14 x 3 cm de bizcocho de mascabado, colocarlo en el plato, sobre un rectángulo muy fino de crujiente de praliné. Escudillar encima la mousse de cuajada formando una U. Colocar dentro de la U una tira de granizado de café y, en una punta, el sorbete de naranja decorado con el crujiente de caramelo de chocoleche.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON LECHE

INGREDIENTES

150 g de cobertura de leche
al 40% de cacao
125 g de mantequilla
75 g de yemas
25 g de azúcar invertido
125 g de claras
65 g de azúcar
60 g de harina floja

CREMA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

150 g de leche
150 g de nata
30 g de yemas
30 g de azúcar
150 g de cobertura de leche
al 40% de cacao

CROCANTE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

60 g de fondant
40 g de glucosa
30 g de polvo de avellana
40 g de cobertura de leche
al 40% de cacao

SORBETE DE CHOCOLATE y té

INGREDIENTES

650 g de leche
30 g de té
50 g de azúcar invertido
35 g de azúcar
3 g de estabilizante
200 g de cobertura de leche
al 40% de cacao

Proceso

Pomar la mantequilla y mezclar la cobertura fundida. Agregar las yemas y el azúcar invertido, mezclando hasta obtener una masa lisa. Montar las claras, agregar el azúcar con la harina tamizada e incorporar esta mezcla a la preparación anterior. Extender en un molde a una altura de 1,5 cm, cocer a 200° C durante 15 minutos.

Proceso

Hervir la leche y la nata. Por otro lado, mezclar las yemas y el azúcar, verter el líquido encima de esta mezcla y cocer hasta 85° C. Verter sobre la cobertura troceada, dejar reposar y emulsionar. Guardar en frío.

Proceso

Cocer el fondant y la glucosa hasta 160° C. Incorporar la cobertura fundida y el polvo de avellana ligeramente tostado. Mezclar hasta que quede una masa homogénea, verter en un tapete de silicona y enfriar. Poner un trozo en el horno hasta que esté blando. Estirarlo muy finamente, traspasarlo a papel para cortar tiras y darles forma de aro. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

Proceso

Hervir la leche y verter encima del té, tapar e infusionar 4 minutos. Se obtienen unos 525 g de infusión. Colar y verter el azúcar invertido y el azúcar junto con el estabilizante. Calentar hasta 65° C, verter la cobertura troceada y mezclar bien, pasar por el mixer. Colar y enfriar, madurar unas cuatro horas y turbinar.



placa de chocolate

INGREDIENTES

c.s. de cobertura de leche
al 40% de cacao

REDUCCIÓN DE LIMÓN

INGREDIENTES

100 g de zumo de limón
10 g de azúcar

NARANJA EN SU JUGO

INGREDIENTES

200 g de zumo de naranja
10 g de azúcar
20 g de glucosa
1 g de pectina
c.s. de gajos de naranja

salsa de chocolate

INGREDIENTES

125 g de leche
20 g de glucosa
240 g de cobertura de leche
al 40% de cacao

lacocinado de

Proceso

Atemperar la cobertura y estirar una capa muy fina encima de una lámina de PVC. Cortar cuadrados, dividir cada uno de ellos por la mitad en diagonal, darles la vuelta, poner un peso encima para que no se doble y reservar. Los triángulos obtenidos deberán ser de unas medidas ligeramente superiores al tamaño de los triángulos de bizcocho que se utilizan en el montaje del postre.

Proceso

Mezclar y reducir al punto.

Proceso

Templar el zumo y añadir la glucosa junto con el azúcar y la pectina. Arrancar el hervor, retirar del fuego y verter encima de los gajos de naranja. Reservar.

Proceso

Hervir la leche y la glucosa y verter encima de la cobertura troceada. Dejar reposar unos instantes y emulsionar. Colar y enfriar.

MONTAJE

Cortar un triángulo de bizcocho de chocolate con leche, recortar el interior dejando un marco de unos 5 mm de grueso. Colocar en el centro del plato y rellenar con la crema de chocolate. Cubrir con la placa de chocolate, encima y a un lado colocar verticalmente el aro de crocant y en su centro la quenelle de sorbete. Finalizar con un poco de salsa de chocolate sobre la placa de chocolate y la naranja en su jugo y la reducción de limón a un lado del bizcocho.

COMENTARIO

Para elaborar este plato es importante que el crocant y la placa de chocolate sean muy finos y ligeros. Recordar también que las infusiones de té nunca deben rebasar los cuatro minutos, ya que de lo contrario amargan y el resultado es desagradable. Consumir con un Cossart-Cordon 10 años, de la zona de Oporto (Portugal), variedad de uva malmsey. Aromas intensos, tostado torrefacto, café, madera y frutos secos. Gusto dulce y poderoso, se aprecia la madera bien integrada con dejes de café, largo postgusto.



TRUFA COCIDA DE CHOCOLATE CON LECHE

INGREDIENTES

- 250 g de nata
- 75 g de cobertura de leche al 40% de cacao

Proceso

Hervir la nata y verter la cobertura troceada, dejar reposar unos minutos y mezclar, colar y enfriar durante 24 horas. Luego montar a textura de cucharón.

GRANIZADO DE FRAMBUESAS

INGREDIENTES

- 125 g de puré de frambuesas
- 135 g de agua
- 45 g de almíbar de limón a 24° Bé

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en el orden y en frío. Colar y congelar. Una vez congelado, descongelar ligeramente y escarchar. Reservar en el congelador. No escarcharlo nunca estando totalmente congelado, ya que entonces queda blanqueado y pierde color.

PAÑUELO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 100 g de fondant
- 65 g de glucosa
- 65 g de cobertura de leche al 40% de cacao
- c.s. de sal de naranja

Proceso

Cocer el fondant y la glucosa hasta 155°/160° C. Incorporar la cobertura triturada, dejar reposar un poco y mezclar hasta que quede una masa homogénea, verter sobre un tapete de silicona y estirar a unos 3 mm. Dejar secar. Colocar trozos encima de tapete de silicona y dar un golpe de calor, para que se ablanden. Retirar del horno y estirar muy fino con otro tapete de silicona encima, retirarlo, espolvorear con la sal de naranja y dar un ligero golpe de calor para que ésta se adhiera, retirar del horno y darle la forma deseada. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

PRALINÉ DE AVELLANAS

INGREDIENTES

- 120 g de avellanas
- 80 g de azúcar
- c.s. de sal
- 1 vaina de vainilla por kilo de masa

Proceso

Una vez las avellanas están medio tostadas, caramelizar con los restantes ingredientes a fuego lento hasta que el azúcar esté bien fundido y caramelizado, verter en un tapete de silicona y enfriar. Refinar en el robot a textura de salsa espesa.

PRALINÉ CRUJIENTE

INGREDIENTES

- 150 g de praliné de avellanas
- 60 g de maíz tostado

Proceso

Mezclar el praliné con el maíz tostado y triturado.

OTROS INGREDIENTES

- c.s. de maíz tostado



pasta BRISA

INGREDIENTES

200 g de harina floja
140 g de mantequilla
120 g de azúcar lustre
2 g de sal
6 g de impulsor
40 g de yemas cocidas
30 g de polvo de almendra
25 g de huevo

Proceso

Mezclar los ingredientes en el mismo orden de la fórmula sin trabajarlos demasiado. Dejar reposar en nevera. Extender la masa a un grosor de 5 mm. Cocer a 150-170° C hasta que tome color. El resultado debe ser una pasta brisa muy crujiente y quebradiza.
Una vez cocida y fría, trocear groseramente con ayuda de un cuchillo. Reservar en recipientes herméticos.

crema de chocolate

INGREDIENTES

250 g de leche
250 g de nata
75 g de azúcar
100 g de yemas
200 g de cobertura negra
al 70% de cacao
1 g de hojas de gelatina

Proceso

Hervir la leche y la nata con el azúcar. Verter encima de las yemas y cocer a 86° C. Incorporar a continuación la gelatina previamente remojada y escurrida, colar encima de la cobertura, previamente fundida, y emulsionar. Verter en recipientes adecuados y guardar en frío.

praliné de avellanas

INGREDIENTES

300 g de avellanas
300 g de azúcar
1 g de sal
1/2 vaina de vainilla

Proceso

Abrir y rascar la media vaina de vainilla, mezclar con los restantes ingredientes y calentar la hasta total caramelización. Verter sobre un tapete de silicona y dejar enfriar. Pasar por el thermomix y refinar hasta obtener una pasta homogénea a textura de natillas.

bizcocho de avellanas

INGREDIENTES

135 g de polvo de avellana
125 g de azúcar lustre
150 g de claras
50 g de azúcar

Proceso

Montar las claras incorporando progresivamente el azúcar. Aparte, mezclar el azúcar lustre y el polvo de avellana, verter encima de las claras montadas y mezclar suavemente. Escudillar rectángulos pequeños o planchas de 1 cm de grosor. Cocer a 170° C durante unos 15 minutos.

MONTAJE

Colocar en el plato una capa de praliné y esparcir encima la pasta brisa troceada. En un lado, situar un rectángulo de bizcocho de avellanas y encima un quenelle de crema de chocolate.
Decorar con un crujiente de caramelo de chocolate. Espolvorear justo antes de servir con unas escamas de sal Maldon y un poco de café Etiopía en grano triturado.

CRUJIENTE DE CARAMELO CHOCOLACHE

(pág. 168)

OTROS INGREDIENTES

c.s. de sal Maldon
c.s. de café Etiopía
en grano

COMENTARIO

El juego de texturas cobra en este postre un interesante protagonismo. Junto a elementos muy ligeros y suaves al paladar, encontramos otros arenosos y crujientes, que se amalgaman a nivel gustativo de forma armoniosa. Se puede incorporar al praliné unos toques de café Etiopía y pailleté feuilletiné, para dar otra textura y más aroma de café.

El vino aconsejado es un Noval Colheita 88, de la zona de Oporto (Portugal), con hasta siete variedades distintas de uva. En el aroma se reconoce café, tostados, cacao y madera. El gusto es limpio con un dulzor integrado que recuerda sus aromas.



CROCANt DE sésamo

- INGREDIENTES
- 100 g de fondant
 - 65 g de glucosa
 - 80 g de sésamo rubio

Proceso

Cocer el fondant y la glucosa hasta 160° C, luego verter el sésamo, mezclar y extender en un tapete de silicona para que enfríe. Conservar al vacío y utilizar la cantidad necesaria para cada postre.

Calentar un trozo en el horno, cuando esté blando estirar a grosor del grano de sésamo colocando otro tapete de silicona encima. Pasar sobre papel y cortar rectángulos. Finalmente, con un molde cúbico darle forma de torre. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

yogUR DE melocotón

- INGREDIENTES
- 200 g de yogur natural
 - 25 g de azúcar
 - 35 g de dados de melocotón de viña
 - 2 g de hojas de gelatina

Proceso

Mezclar el yogur con el azúcar y calentar un pequeña parte para fundir las hojas de gelatina. Agregar los dados de melocotón de viña y el resto del yogur. Finalmente verter esta mezcla en moldes de PVC de 3 cm de altura y 2 cm de diámetro. Reservar en frío. Los moldes de PVC se tapan por la base con film antes de rellenarlos, para evitar que el yogur se escape.

GRANIZADO DE tomate

- INGREDIENTES
- 300 g de tomate rojo canario
 - 5 g de azúcar
 - c.s. de sal
 - c.s. de aceite de oliva
 - c.s. de vinagre de Módena

Proceso

Licuar los tomates y colarlos, añadir el azúcar y rectificar el punto de aceite, vinagre y sal. Congelar.

Descongelar un poco y escarchar.

CREMA DE Lima

- INGREDIENTES
- 125 g de azúcar
 - 125 g de huevos
 - 150 g de zumo de lima
 - c.s. de ralladura de lima

Proceso

Batir los huevos y añadir el azúcar, mezclar las ralladuras y el zumo, dejar macerar. Cocer al baño maría, cuando espese a 82° C pasar por un colador fino, reservar en frío.

COMENTARIO

Muy atrevido a nivel de concepto, personalmente me sorprende y me gusta por sus contrastes. Bien es cierto que es un plato con el que muchos comensales no se atreven, pero creo que es uno de esos postres que hay que tener en carta para ciertos clientes atrevidos y con ganas de sorpresas y comentarios.

Al colocar el helado recomiendo poner debajo un poco de juliana de lima para que no resbale.

El sumiller aconseja degustarlo con un Casta Diva 98, de la zona de Alicante, variedad moscatel Alejandro. Los aromas son los típicos de la variedad, frutales (melocotón) y herbáceos (lavanda y romero). El gusto es meloso y fresco, amielado, untuoso, largo y persistente, se notan todos sus aromas en boca, dulce y ácido integrados.

HELADO DE tomillo

- INGREDIENTES
- 500 g de leche
 - 150 g de nata líquida
 - 15 g de tomillo fresco
 - 30 g de glucosa atomizada
 - 20 g de azúcar invertido
 - 35 g de leche en polvo
 - 2 g de estabilizante
 - 100 g de azúcar

Proceso

Infundonar la nata y la leche con el tomillo y reservar. Colar.

Mezclar la leche en polvo en la infusión y templar, agregar la glucosa, el azúcar invertido y finalmente el azúcar junto con el estabilizante. Pasteurizar hasta 85° C, enfriar y dejar madurar. Turbinar el helado.



OTROS INGREDIENTES	Proceso	MONTAJE
<div>1 aguacate maduro</div> <div>c.s. de aceite de sésamo</div>	<div>Cortar pequeñas láminas de aguacate en el momento del pase.</div>	<div>Colocar en el centro del plato una cucharada de crema de lima, a su lado, horizontalmente, el cubo de crocant de sésamo. En un extremo del cubo situar una quenelle de helado de tomillo. Sobre dos láminas de aguacate, depositar el granizado de tomate y a un lado el yogur de melocotón. Salsear con un poco de aceite de sésamo.</div>

pan de especias

INGREDIENTES

100 g de leche
50 g de huevos
200 g de miel
5 g de sal
3 g de canela en rama
2 g de anís estrellado
2 g de clavo
2 g de coriandro
2 g de enebro
1 g de pimienta
de Sichuán
1 g de cardamomo
4 g de jengibre
c.s. de ralladura de limón
c.s. de ralladura
de naranja
15 g de impulsor
220 g de harina floja

helado de vainilla

INGREDIENTES

500 g de leche
75 g de nata líquida
3 vainas de vainilla
30 g de leche en polvo
30 g de glucosa atomizada
20 g de azúcar invertido
100 g de yemas de huevo
100 g de azúcar
3 g de estabilizante

frambuesa gelificada

INGREDIENTES

250 g de puré de frambuesa
40 g de azúcar
4 g de hojas de gelatina

vinagreta

INGREDIENTES

200 g de aceite de girasol
4 vainas de vainilla
c.s. de jugo de las
griottines al kirsch

lacocinadeile

Proceso

Ver proceso de elaboración del pan de especias en pág. 275, teniendo en cuenta que en este caso se ha utilizado sólo harina de trigo, ya que es necesario que la masa sea elástica para poderla cortar con el cortafiambres. Cuando se utiliza el pan a dados o en rebanadas se incorpora la mitad de harina de centeno, que no contiene gluten y por lo tanto produce una miga ligera y esponjosa.

Una vez cocido el pan y congelado, cortar láminas muy finas a lo largo con el cortafiambres, cortar estas láminas en rectángulos, disponerlas sobre un tapete de silicona y pintarlas con un almíbar a 24° Bé. Caramelizar a 110° C, cuando esté dorado, recién salido del horno, crear una torre, con la ayuda de un molde metálico en forma de tubo rectangular. Dejar enfriar y reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

Proceso

Infundonar la leche y la nata con las vainas, tapar y dejar reposar.

Mezclar la leche en polvo con la leche y la nata, templar. Agregar la glucosa, el azúcar invertido, luego las yemas y finalmente el azúcar junto con el estabilizante. Pasteurizar hasta 85° C. Enfriar, madurar y turbinar.

Proceso

Mezclar la pulpa y el azúcar, calentar una parte de la misma para fundir las hojas de gelatina remojadas y escurridas, añadir el resto del líquido. Verter la pulpa en aros de 8 cm de diámetro a una altura de 4 mm.

Proceso

Abrir las vainas de vainilla y ponerlas en el aceite de girasol. Templar el aceite hasta 60° C. Dejar enfriar y agregar el jugo de las griottines. Antes de salsear, mezclar un poco.



MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

100 g de leche
20 g de azúcar
30 g de yemas
1 g de hojas de gelatina
200 g de cobertura blanca
300 g de nata espumosa

GRIOTTINES CONFITADAS

INGREDIENTES

140 g de puré de frambuesa
60 g de agua
45 g de azúcar
c.s. de griottines al kirsch

GELATINA DE GRIOTTINES

INGREDIENTES

150 g de jugo
de las griottines
1,5 g de hojas de gelatina

ACABADOS

INGREDIENTES

c.s. de juliana de menta

lacocinadeile

Proceso

Hacer una crema con la leche, el azúcar y las yemas, cocer hasta 85° C. Verter sobre la cobertura y emulsionar (foto 1). Incorporar la gelatina previamente remojada y escurrida. Cuando la crema esté a unos 35° C. incorporar la nata espumosa (foto 2). Finalmente, verter la mousse dentro de una manga pastelera. Reservar en frío.

Proceso

Hervir el agua y el azúcar y verter encima del puré y las griottines enteras y escurridas. Cocer durante unos 2 minutos. Dejar enfriar y reservar.

Proceso

Utilizar el jugo de las griottines. Calentarlo para fundir la gelatina, previamente remojada y escurrida. Colar y enfriar.

MONTAJE

Disponer en la base del plato un círculo de frambuesa gelificada y congelada, que en el tiempo del emplatado se descongelará sin ninguna dificultad. Aparte, rellenar dos canelones de pan de especias con la mousse de chocolate blanco, poner uno estirado y otro apoyado sobre él. Encima de la frambuesa gelificada colocar un poco de gelatina de griottines y, alrededor del conjunto, dos o tres griottines confitadas. Acabar con una quenelle de helado de vainilla sobre uno de los canelones. Salsear con la vinagreta y decorar con un poco de juliana de menta al momento.

COMENTARIO

Postre de combinaciones clásicas pero que eleva sus sabores a la máxima expresión.

Es preciso controlar cuidadosamente la mezcla de la mousse, ya que si la hacemos demasiado fría se nos va a cortar.

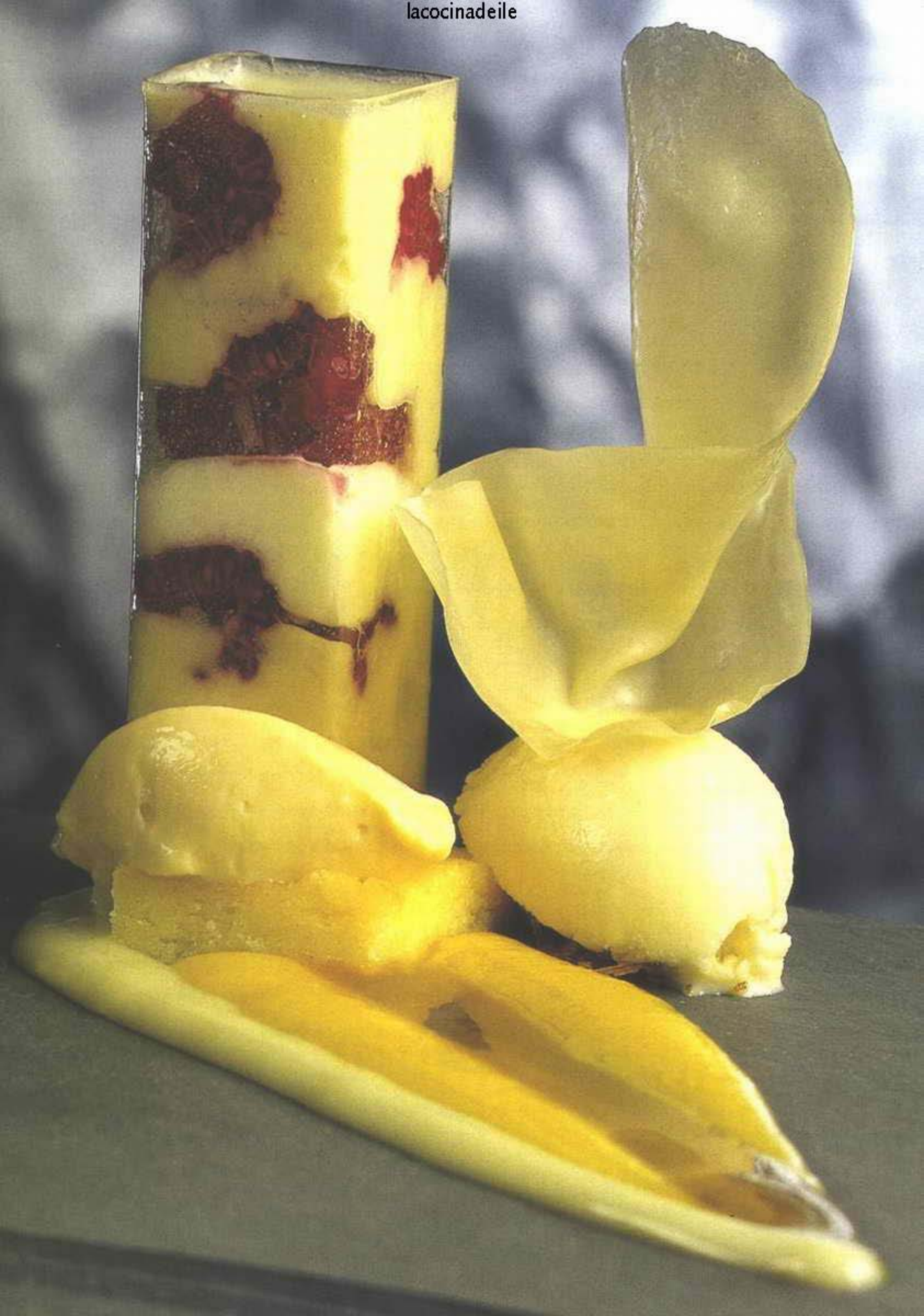
El vino recomendado es un Pansal de Calas 97, de la zona de Terra Alta, variedad garnacha y cariñena. Aromas a frutas rojas, café y especias. Gusto tánico, corpulento, se perciben las frutas y la madera, dulce pero nada empalagoso.



1



2



CROCANTE DE NUECES

- INGREDIENTES
- 240 g de fondant
 - 160 g de glucosa
 - 200 g de polvo de nuez

Proceso

Cocer el fondant y la glucosa a 165° C e incorporar el polvo de nuez ligeramente tostado. Mezclar hasta que quede bien homogéneo, estirar una capa muy fina sobre tapete de silicona, dejar endurecer y colocar sobre papel. Calentar ligeramente para poder cortar rectángulos de crocant y, antes de que se endurezca, darle forma de torre, con ayuda de un molde metálico.

GRANIZADO DE MIEL

- INGREDIENTES
- 125 g de miel
 - 375 g de agua mineral

Proceso

Caramelizar la miel y rebajarla con el agua caliente, colar y dejar reposar. Volver a colar y congelar. Descongelar ligeramente y triturar con una espátula procurando que quede escarchado. Guardar en el congelador.

SALSA INGLESA DE TOMILLO

- INGREDIENTES
- 140 g de leche
 - 60 g de nata
 - 40 g de yemas
 - 30 g de azúcar
 - 5 g de tomillo fresco

Proceso

Infusionar la leche y la nata con el tomillo. Dejar reposar en frigorífico si se prepara el día anterior. Si se prepara el mismo día, reservar como mínimo 1 hora a temperatura ambiente. Aparte, mezclar las yemas y el azúcar, colar la infusión caliente y verter sobre la mezcla de yemas. Cocer a 86° C y enfriar en un baño maría de hielo.

HELADO DE PISTACHO

- INGREDIENTES
- 500 g de leche
 - 125 g de pistachos
 - 75 g de azúcar
 - 30 g de azúcar invertido
 - 3 g de estabilizante
 - 40 g de Amaretto di Saronno

Proceso

Macerar los pistachos en la leche durante 24 horas. Triturar, calentar y añadir el azúcar invertido. Cuando la mezcla esté a 40° C, incorporar el estabilizante mezclado con el azúcar, añadir el Amaretto di Saronno y calentar hasta 65° C. Dejar enfriar y madurar. Turbinar.

“mató” FONTETA

- INGREDIENTES
- 4 piezas de “mató” Fonteta

Proceso

Utilizar medio “mató” por ración.

GELATINA DE PEDRO XIMÉNEZ

- INGREDIENTES
- 200 g de Pedro Ximénez
 - 1,5 g de hojas de gelatina

Proceso

Calentar un poco de vino Pedro Ximénez para fundir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Incorporar el vino restante, colar y dejar enfriar en un recipiente adecuado para que cuaje.

ACABADOS

- INGREDIENTES
- c.s. de juliana de naranja (pág. 290)

MONTAJE

Colocar en el plato el “mató” Fonteta y encima una quenelle de granizado de miel. A un lado, situar la torre de crocant de nueces, extender alrededor del “mató” un poco de salsa inglesa de tomillo y, sobre la misma, unos trozos de gelatina de Pedro Ximénez. Acabar con un poco de juliana de naranja y, sobre ésta, una quenelle pequeña de helado de pistacho.

COMENTARIO

Este postre conjuga dos de las más antiguas elaboraciones que se consumían en las zonas rurales de Cataluña “mel y mató”, miel y requesón, y “postre de música”, un surtido de frutos secos-, que en su origen constituían un aporte energético para agricultores y pastores. El “mató” Fonteta es una especie de requesón de textura muy fina que se elabora en piezas individuales envueltas en tela fina. El consejo del sumiller es consumirlo con un Alvear Pedro Ximénez 98, de Montilla Moriles, con aromas de uva pasa, tostados y ligeros aromas a madera. Gusto de toffees, café e higos, con un largo postgusto.



BIZCOCHO AL VAPOR

INGREDIENTES

100 g de huevos
60 g de azúcar
50 g de harina floja
20 g de polvo de almendra

Proceso

Batir los huevos con el azúcar, hasta que marque el lazo. Entonces, incorporar el sólido tamizado y cocer en un horno de vapor unos 15 minutos.

TRUFA COCIDA

INGREDIENTES

200 g de nata
50 g de chocolate al 70%

Proceso

Hervir la nata y verter la cobertura troceada. Mezclar, colar y dejar enfriar. Montar al día siguiente.

NATA ESPUMOSA

INGREDIENTES

200 g de nata líquida
al 35% de MG
10 g de azúcar
0,6 g de lavanda
0,4 g de hojas de gelatina

Proceso

Hervir la nata con el azúcar y la lavanda, incorporar la gelatina previamente remojada y escurrida, colar y enfriar. Dejar reposar toda la noche y luego montar.

SORBETE DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES

500 g de puré de albaricoque
50 g de glucosa atomizada
100 g de agua
35 g de azúcar
3 g de estabilizante

Proceso

Templar el agua, añadir la glucosa y el azúcar con el estabilizante y calentar hasta alcanzar los 85° C. Enfriar, dejar madurar durante 4 horas y mezclar el puré. Turbinar.

YEMA CLARA

INGREDIENTES

100 g de yemas
100 g de almíbar a 34° Bé
40 g de mantequilla

Proceso

Verter el almíbar caliente encima de las yemas y cocer al baño maría hasta su espesamiento. Enfriar y cuando la masa esté a unos 35° C, incorporar la mantequilla a temperatura ambiente troceada. Emulsionar.

NARANJA A LA FLOR DE AZAHAR

INGREDIENTES

250 g de zumo de naranja natural
20 g de azúcar
2 g de pectina
3 g de flor de azahar fresca
200 g de gajos de naranja

Proceso

Templar el zumo con la flor de azahar y mezclar el azúcar con la pectina. Arrancar el hervor y verter los gajos de naranja. Retirar del fuego y reservar.

MONTAJE

Cortar un círculo de bizcocho y empaparlo ligeramente con el almíbar de kirsch. Extender encima una fina capa de yema, espolvorear con azúcar y caramelo. Lizar con la ayuda de una pala de quemar, o soplete. Darle la vuelta y colocarlo en el mismo aro que se ha utilizado para cortarlo, y que deberá pasarse por agua previamente. Llenar el interior con el sorbete de albaricoque.

Retirar el aro. Acabar colocando una quenelle pequeña de nata y otra de trufa y decorar con un poco de crocant (pág. 295) encima del sorbete, tres gajos de naranja y tres discos de crujiente de filo intercalados.

CRUJIENTE DE FILO

INGREDIENTES

c.s. de hojas de pasta filo

c.s. de almíbar a 24° Bé

ALMÍBAR DE KIRSCH

INGREDIENTES

100 g de almíbar a 24° Bé

25 g de agua

25 g de kirsch

Proceso

Extender una hoja de pasta filo, pintarla con el almíbar y cortar círculos con ayuda de un cortapastas, colocarlos sobre tapete de silicona y caramelizar en el horno.

Proceso

Mezclar en el mismo orden de la fórmula.
Reservar.



BIZCOCHO DE SOLETILLA

INGREDIENTES

360 g de claras
210 g de azúcar
200 g de yemas
30 g de azúcar invertido
115 g de harina floja
115 g de maicena

Proceso

Batir y montar las claras incorporando el azúcar a intervalos hasta conseguir el punto de pico de pájaro. Agregar la mezcla de azúcar invertido y las yemas ligeramente batidas.
Incorporar la harina y la maicena tamizadas en forma de lluvia, mezclar con lengua. Extender con espátula en latas a 1 cm de grosor. Cocer a 200° C durante 6 minutos aproximadamente.

SABAYON DE MASCARPONE

INGREDIENTES

300 g de nata líquida
90 g de azúcar
60 g de yemas
300 g de mascarpone

Proceso

Calentar la nata. Aparte, mezclar las yemas con el azúcar y batir ligeramente. Verter la nata caliente sobre las yemas y cocer a 86° C.
Colar, y cuando la mezcla esté a unos 40-50° C, verter encima del mascarpone y mezclar con varilla hasta conseguir una emulsión. Colar y enfriar.

FLAN DE CACAO

INGREDIENTES

110 g de yemas de huevo
50 g de azúcar
150 g de leche
30 g de cacao en polvo
150 g de nata líquida

Proceso

Mezclar las yemas con el azúcar. Calentar la leche, verter encima del cacao en polvo, añadir la nata, mezclar y verter sobre las yemas. Colar y cocer, en una flanera tapada, al vapor unos 20 minutos aproximadamente. Al salir del horno, pasar por el turmix, colar y enfriar. El tiempo de cocción dependerá siempre de la altura del flan.

CRUJIENTE DE CAFÉ

INGREDIENTES

125 g de azúcar lustre
125 g de harina floja
10 g de café soluble
90 g de claras de huevo
175 g de almíbar a 30° Bé

Proceso

Mezclar el azúcar lustre, la harina y el café soluble, añadir el almíbar y luego las claras, trabajar hasta que quede una masa lisa, verter en una manga y cerrarla.
Escudillar espaguetis encima de tapete de silicona y cocer a 170° C durante unos 5 minutos. Justo al salir del horno, cuando aún estén blandos, moldear formas irregulares.

HELADO DE CAFÉ

INGREDIENTES

300 g de café de máquina
200 g de nata
500 g de leche
50 g de café tostado
en grano
60 g de leche en polvo
100 g de glucosa
atomizada
45 g de azúcar invertido
4 g de estabilizante
100 g de azúcar
100 g de yemas de huevo

Proceso

Mezclar el café, la nata y la leche con los granos de café. Calentar ligeramente y añadir la leche en polvo, la glucosa y el azúcar invertido.
Cuando la mezcla esté a unos 40° C añadir el estabilizante y el azúcar, calentar y verter encima de las yemas. Pasteurizar a 86° C, colar y enfriar.
Dejar madurar como mínimo durante 4 horas a 4° C y turbinar.

COMENTARIO

He buscado en esta versión de un clásico de la pastelería italiana mantener toda la esencia pero con un nuevo esquema de texturas. El resultado es exquisito y ligero. Es adecuado consumirlo acompañado de un vino siciliano, de la variedad catarrato, grillo y otras. Por ejemplo un Pellegrino-Marsala Viejo, con aromas de almendra, azúcar y tostados "madera". Con gusto amargo, uva pasa, frutos secos, café, con un largo postgusto donde destacan sus pequeños toques alcohólicos bien integrados.

salsa de cacao

INGREDIENTES

200 g de leche

50 g de azúcar

25 g de cacao en polvo

50 g de yemas

gelatina de amaretto

(pág. 289)

Proceso

Calentar la leche, verter el cacao en polvo y mezclar bien.

Aparte, mezclar las yemas con el azúcar.

Verter la leche con cacao caliente encima de las yemas. Cocer al fuego hasta alcanzar 86° C.

lacocinadeile

MONTAJE

Montar el sabayon hasta textura cucharón, y verter en el fondo de un plato soper o un cucharón pequeño. Cortar un cuadrado de bizcocho, empaparlo con café de máquina, espolvorearlo con cacao en polvo, y colocarlo en el centro del sabayon.

Extender un cordón de salsa de cacao en el borde del sabayon y, entre la salsa y el bizcocho, colocar unos dados de gelatina de Amaretto. En el momento del pase, colocar sobre el bizcocho una quenelle de helado de café y el crujiente de café. En un lado, sobre el cordón, depositar una quenelle pequeña de flan de cacao.

lacocinadeile



mousse de crema catalana

INGREDIENTES

- 500 g de nata
- 100 g de leche
- 80 g de azúcar
- 1 piel de limón
- 1 rama de canela
- 50 g de yemas de huevo

helado de caramelo

INGREDIENTES

- 500 g de leche
- 75 g de azúcar
- 50 g de glucosa
- 70 g de yemas de huevo
- 2 g de estabilizante
- 1 g de enebro

mermelada cítrica

INGREDIENTES

- 60 g de naranja
- 60 g de limón
- 40 g de azúcar
- 25 g de glucosa
- 30 g de agua
- c.s. de los jugos de frutas utilizadas

pañuelo de caramelo

INGREDIENTES

- 180 g de fondant
- 120 g de glucosa

OTROS INGREDIENTES

- c.s. de canela en polvo

Proceso lacocinadeile

Infusionar la leche y la nata con el limón y la canela. Si es posible, dejar en maceración durante unas 12 horas. Colar antes de su utilización. Caramelizar el azúcar en seco hasta que empiece a hacer espuma por los bordes, rebajarlo con la infusión previamente calentada, verter encima de las yemas y cocer a 86° C. Colar y enfriar. Reservar en frío.

Antes de empezar el servicio, montar la mousse a textura de cucharón.

Proceso

Caramelizar en seco ± 60 g de azúcar hasta que empiece a hacer espuma en los bordes. Incorporar en ese momento la glucosa y rebajar la mezcla con la leche caliente. Añadir el enebro, el estabilizante y el azúcar restante. Verter encima de las yemas, mezclar y pasteurizar a 86° C, colar y enfriar. Dejar madurar durante 24 horas y turbinar.

Proceso

Cortar la naranja y el limón (mitad piel y mitad pulpa) en daditos pequeños y cocer, junto con el zumo de ambas frutas, el azúcar, la glucosa y el agua, muy lentamente, hasta que los daditos estén blandos y bien confitados.

Proceso

Cocer la glucosa y el fondant hasta alcanzar los 165-170° C, procurando que coja color de caramelo. Extender sobre tapete de silicona y estirar a un grosor de medio centímetro. Dejar enfriar, cortar a trocitos y reservar. Se puede guardar en recipiente hermético con gel de sílice o envasado al vacío durante unos seis meses.

Colocar sobre tapete de silicona trocitos de caramelo y pasar al horno a 170° C. Cuando esté blando, retirar del horno, colocar encima de otro tapete de silicona y estirar con ayuda del rodillo, procurando que quede muy fino. Antes de que se enfríe, darle forma de pañuelo.

MONTAJE

Colocar en el fondo de un plato soper o cuenco una cucharada de mermelada cítrica y sobre ésta una quenelle de helado de caramelo. Verter encima un cucharón de mousse de crema catalana, procurando cubrir la quenelle, y espolvorear con un poco de canela en polvo. Acabar decorando con un pañuelo de caramelo. Los pañuelos deberán prepararse de antemano y conservarse en recipiente hermético con gel de sílice.

COMENTARIO

Este postre es una versión mucho más ligera de la crema catalana. Esta ligereza se obtiene gracias al contraste del sabor y la textura del helado con la mousse, mucho más grasa y cálida, por eso es básico no excederse en la cantidad de mousse utilizada.

El sumiller aconseja un Oremus 5 Puttonyos, de Tokaji (Hungría), variedad furmint. Con aromas florales y fruta desecada (orejones) con notas de miel. Gusto que recuerda en boca todos sus aromas, en el que se



fresas maceradas

INGREDIENTES

250 g de fresón del país
200 g de puré de fresón
60 g de zumo de naranja
sanguina
35 g de azúcar

Proceso

Calentar el zumo, el puré y el azúcar hasta unos 60° C y verter encima de los fresones cortados a cuartos. Reservar en frío y, en el momento del pase, escurrir con un colador. El líquido se aprovechará para salsear el plato.

fresa gelificada

INGREDIENTES

195 g de puré de fresa
5 g de zumo de limón
20 g de azúcar
3 g de hojas de gelatina
1 g de pectina

Proceso

Templar un poco de puré con el zumo de limón y, aparte, mezclar el azúcar con la pectina. Incorporar al puré. Templar hasta 60° C y agregar las hojas de gelatina remojadas y escurridas. Mezclar el resto del puré y el zumo. Verter en un aro de PVC y congelar.

REDUCCIÓN DE VINAGRE

INGREDIENTES

100 g de vinagre Forum
10 g de azúcar

Proceso

Reducir al punto deseado.

gelatina

DE PEDRO XIMÉNEZ

INGREDIENTES

200 g de Pedro Ximénez
1,5 g de hojas de gelatina

Proceso

Calentar una pequeña parte del Pedro Ximénez para fundir la gelatina, agregar el resto del líquido, colar y enfriar.

MONTAJE

Colocar en el centro del plato medio disco del fresón gelificado y encima una quenelle grande de nata. A un lado disponer los cuartos de fresón macerados con un poco de gelatina de Pedro Ximénez. Verter un hilo de reducción de vinagre Forum sobre la quenelle.

La Nata

INGREDIENTES

150 g de nata líquida
75 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla
de Tahití
10 g de marrasquino
3 g de hojas de gelatina
350 g de nata espumosa

Proceso

Infusionar la nata líquida con la vaina y el azúcar; dejar reposar. Raspar la vaina y retirarla. Fundir la gelatina en la infusión; cuando esta mezcla esté a unos 30-35° C, incorporar el marrasquino y finalmente la nata espumosa. Verter en un recipiente hermético a una altura de unos 3 cm.

COMENTARIO

Versión del clásico fresas con nata, un postre muy sencillo pero muy goloso. El fresón gelificado se puede tener en el congelador, pues cuando se pide el postre y durante el tiempo del emplatado se descongela perfectamente, recuperando su textura gelificada.



HOJALDRE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 250 g de harina fuerte
- 250 g de harina floja
- ± 250 g de agua
- 10 g de sal
- 500 g de mantequilla
- 70 g de cacao en polvo
- 70 g de azúcar lustre

HELADO DE NUEZ MOSCADA

INGREDIENTES

- 500 g de leche
- 75 g de nata
- 100 g de azúcar
- 100 g de yemas de huevo
- 30 g de glucosa atomizada
- 20 g de azúcar invertido
- 30 g de leche en polvo
- 3 g de estabilizante
- ± 3 g de nuez moscada

PLÁTANO SALTEADO

INGREDIENTES

- 3 plátanos
- 10 g de zumo de limón
- 100 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- c.s. de nuez moscada

CREMA DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 100 g de azúcar
- 125 g de yemas de huevo
- 125 g de zumo de limón
- 1 ralladura de limón
- 1 g de hojas de gelatina

lacocinadeile

Proceso

Amasar ligeramente las harinas, el agua, la sal, el azúcar y 100 g de mantequilla fundida. Dejar reposar media hora tapado con film. Formar un segundo pastón amasando un poco la mantequilla restante con el cacao y el azúcar lustre tamizados. Formar un cuadrado y dejar enfriar levemente. Ambos pastones deben tener la misma textura. Colocar sobre el primer pastón el de mantequilla, envolver y dar tres pliegues sencillos, luego uno doble, y otro sencillo, dejando reposar el pastón resultante una hora entre cada pliegue. Estirar el hojaldre a 3 mm aproximadamente y cortar círculos de 8 cm de diámetro. Dejar reposar y cocer a 180° C durante 14 minutos aproximadamente con tiro abierto. Dejar enfriar sobre rejilla.

Proceso

Mezclar la leche y la leche en polvo, templar y añadir la glucosa y el azúcar invertido. Seguidamente, incorporar la nata, rallar la nuez moscada y agregarla. Cuando esté a unos 40° C, añadir las yemas y finalmente el azúcar junto con el estabilizante. Pasteurizar a 85° C, enfriar, madurar y turbinar.

Proceso

Cortar rodajas de plátano de medio centímetro de grosor y mojar con el zumo de limón para que no se oxiden. Reservar. Aparte, caramelizar el azúcar en seco y rebajarlo con la mantequilla fundida. Añadir el plátano, saltearlo, retirar y sazonar con la nuez moscada. Reservar a temperatura ambiente. Reservar la salsa del salteado para acabar el plato en el momento del pase.

Proceso

Mezclar las yemas y el azúcar, agregar el zumo y las ralladuras de piel de limón. Dejar macerar 24 horas. Cocer al baño maría, añadir la gelatina, previamente remojada y escurrida, colar y enfriar. Reservar en frío.



CRUJIENTE

DE NUEZ MOSCADA

INGREDIENTES

100 g de azúcar lustre

1 g de pectina

40 g de leche

30 g de harina floja

35 g de mantequilla

2 g de nuez moscada

JULIANA DE LIMA

INGREDIENTES

100 g de azúcar

200 g de agua

25 g de glucosa

2 pieles de lima

Proceso **lacocinadeile**

Templar la leche, añadir el azúcar junto con la pectina y la nuez moscada, e incorporar la mantequilla. Arrancar el hervor y agregar la harina tamizada. Mezclar hasta que quede una masa lisa; reservar en frío.

Escudillar lenguas pequeñas y cocer a 170° C. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

Proceso

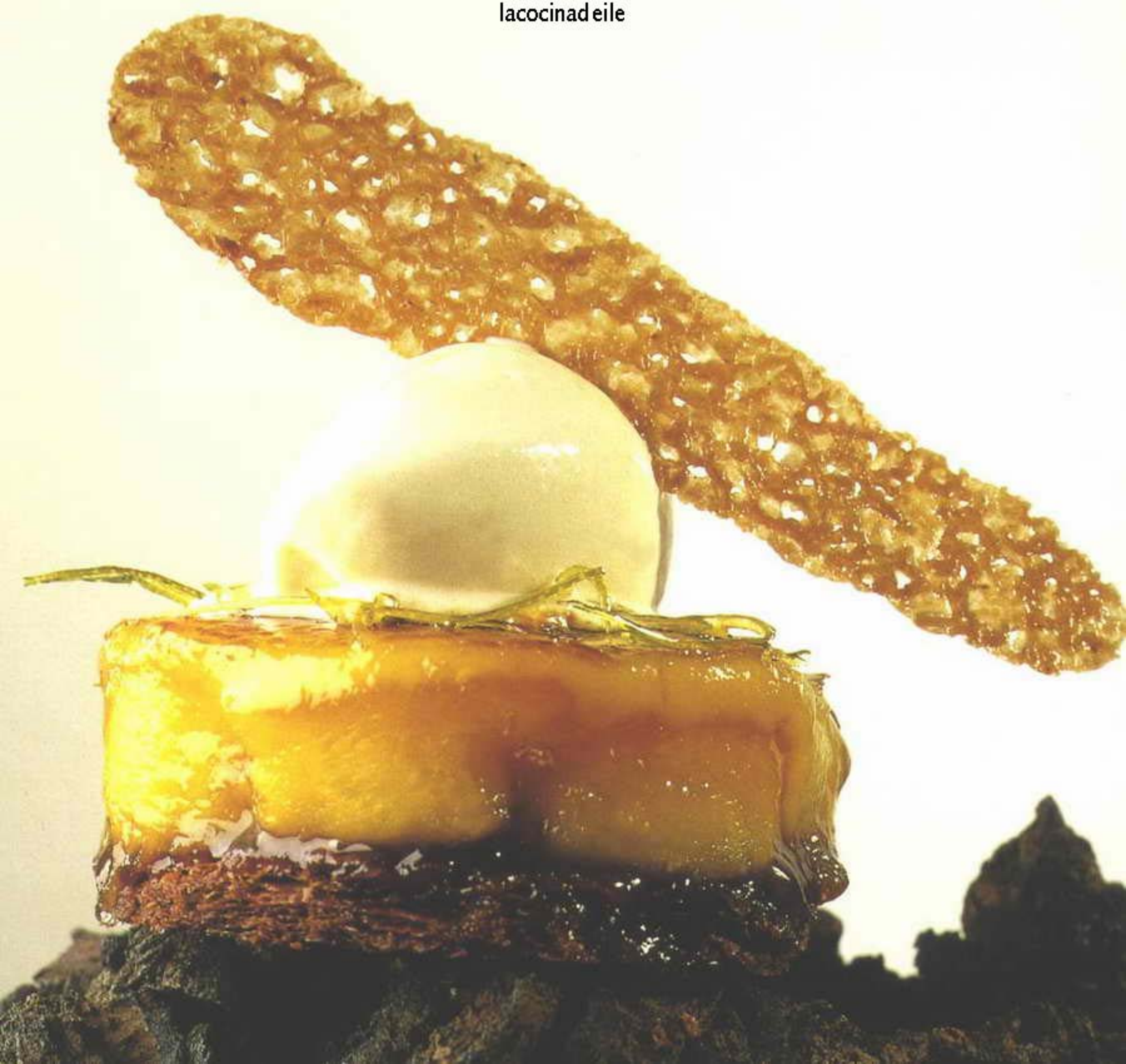
Hacer una juliana muy fina con la lima. Mezclarlo todo y cocer a fuego lento hasta que se confite. Reservar.

MONTAJE

Una vez cocido el hojaldre, ponerlo dentro de un aro de 7 cm de diámetro y 3 cm de altura y colocar en el interior el plátano salteado, hasta medio centímetro del borde (foto 1).

Terminar de llenar el molde con la crema de limón (foto 2). Espolvorear la superficie con azúcar y caramelizar con la pala de quemar. Colocar en el plato y retirar el molde. En la superficie, esparcir un poco de juliana de lima y colocar sobre ésta una quenelle de helado de nuez moscada.

Decorar con el crujiente de nuez moscada y finalmente salsear en el momento del paso con la salsa que ha quedado al saltear los plátanos formando un cordón.



BAÑO DE NARANJA

INGREDIENTES

150 g de azúcar
400 g de naranja
c.s. de ralladura
de naranja
c.s. de lavanda

PURÉ DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES

200 g de melocotón de agua
25 g de almibar a 24° Bé
c.s. de zumo de limón
1 g de lavanda

CELOFÁN DE NARANJA

INGREDIENTES

100 g de fondant
65 g de glucosa
c.s. de sal de naranja
(pág. 298)

REDUCCIÓN DE LIMA

INGREDIENTES

100 g de zumo de lima
10 g de azúcar
c.s. de ralladura de lima



lacocinadeile

Proceso

Mezclar todos los ingredientes menos la ralladura y templar ligeramente para infusionar. Colar y verter la ralladura de naranja.

Proceso

Limpiar los melocotones y cortarlos a trozos. Colocarlos en el thermomix con el zumo de limón. Añadir el almibar infusionado con la lavanda y refinar hasta obtener un puré fino. Colar y reservar.

Si se desea prolongar su conservación, calentar hasta 85° C. Dejar enfriar y reservar.

Proceso

Calentar y mezclar el fondant y la glucosa hasta que la mezcla alcance la temperatura de 155-160° C. Verter en un tapete de silicona y dejar enfriar. Trocear y reservar.

En cada utilización, colocar los trozos que se necesiten en el horno y calentar para que se ablanden. Cubrir con otro tapete de silicona y estirar con el rodillo para que quede una capa muy fina, retirar el tapete de silicona y espolvorear con la sal de naranja deshidratada. Por último, modelar formando un pañuelo de textura y color parecidos al papel de celofán (foto 3).

Proceso

Reducir a fuego lento el azúcar y el zumo hasta obtener la textura de reducción, colar y enfriar. Verter la ralladura de lima y reservar. Colar justo antes de utilizarla.

MONTAJE

Sumergir los capuchinos durante unos instantes en el baño de naranja y dejarlos escurrir sobre papel. Glasear la parte más ancha con el baño de chocolate y, antes de que se seque, rebozar con el crocant.

Verter en el plato un poco de puré de melocotón. Disponer los capuchinos en abanico con las puntas sobre el puré, como se ve en la fotografía. Añadir una quenelle de helado de conguito. Acabar regando los capuchinos con la reducción de lima y decorando con el celofán de naranja.



GRANIZADO DE PIÑA

- INGREDIENTES
- 250 g de piña natural
 - 150 g de agua mineral
 - 45 g de azúcar
 - 50 g de ron negro

Proceso

Caramelizar el azúcar en seco y añadir el agua caliente y los trozos de piña natural, pelada y limpia. Cocer unos dos minutos, triturarlo todo en el thermomix, decantar sin presionar, dejar enfriar y añadir el ron. Congelar.

Descongelar un poco y triturar con una espátula para obtener la textura de granizado.

SALSA DE CALABAZA

- INGREDIENTES
- 250 g de calabaza
 - 50 g de azúcar
 - 35 g de mantequilla
 - 1 vaina de vainilla
 - c.s. de almíbar de vainilla
- (pág. 287)

Proceso

Colocar todos los ingredientes, excepto el almíbar, en una bandeja envueltos en papel de aluminio y cocer en el horno a 200° C durante 1 hora aproximadamente. Al salir, refinar todos los elementos en el thermomix. Se obtendrá una textura de puré. Rebajar con almíbar de vainilla hasta conseguir la textura de una salsa cremosa.

GELATINA DE ANÍS Y RON

- INGREDIENTES
- 230 g de agua
 - 15 g de anís verde
 - 70 g de ron
 - 70 g de azúcar
 - 2,5 g de hojas de gelatina

Proceso

Infusionar el agua con el anís, colar. Si se ha evaporado demasiada agua, añadir la necesaria. Dejar reposar tan sólo unos 5 minutos.

Aparte, caramelizar el azúcar en seco y añadir la infusión de anís caliente, incorporar las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas, y finalmente el ron. Colar y dejar enfriar hasta que cuaje.

SOPA DE COCO

- INGREDIENTES
- 500 g de leche de coco
 - 250 g de agua
 - 50 g de glucosa
 - 3 g de hojas de gelatina

Proceso

Calentar el agua con la glucosa y añadir las hojas de gelatina remojadas y escurridas, dejando que se fundan. Verter el conjunto sobre la leche de coco, colar y reservar en frío.

En el momento de su utilización, pasar por un chino para romper un poco la textura.

MONTAJE

Colocar en el centro de un plato sopero unos dados de fresón y encima una bola de granizado de piña con ron. Verter la sopa alrededor y contornear con un cordón de salsa de calabaza. Acabar con unos trocitos de gelatina de anís y ron.

COMENTARIO

Este postre se ha concebido como un juego, convirtiendo un cóctel clásico y muy popular en un plato para degustar, tremendamente refrescante y muy adecuado para consumir después de una comida copiosa.

OTROS INGREDIENTES

- 5 fresones

Proceso

Limpiar los fresones y cortarlos en dados pequeños.



BIZCOCHO SACHER

INGREDIENTES

300 g de mantequilla
120 g de azúcar lustre
400 g de cobertura
al 64% de cacao
550 g de yemas de huevo
140 g de harina floja
140 g de polvo de almendra
8 g de impulsor
550 g de claras
200 g de azúcar

Proceso

Esponjar la mantequilla con el azúcar lustre, añadir la cobertura caliente a 45° C aproximadamente, y trabajar la mezcla. Agregar las yemas en tres veces y reservar. Montar las claras con el azúcar, firmes pero no apretadas, e incorporarlas al batido anterior, mezclando primero un poco de claras montadas para emulsionar la mezcla, agregar el resto, mezclar y finalmente añadir la harina, el polvo de almendra y el impulsor tamizados.

Verter en mini cucuruchos de papel y cocer durante unos 8 minutos a 180° C.

SALSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

100 g de almíbar a 30° Bé
10 g de glucosa
20 g de nata
30 g de cobertura negra
al 70% de cacao
20 g de cacao en polvo

Proceso

Verter el almíbar junto con la glucosa hirviendo encima del cacao en polvo y mezclar. Agregar la cobertura fundida y luego la nata caliente, removiendo hasta que quede bien homogéneo.

Se puede hacer todo el proceso en el thermomix, con el cual se obtiene una mezcla más perfecta.

SORBETE DE FRAMBUESAS

INGREDIENTES

500 g de puré de frambuesas
250 g de almíbar base

Proceso

Mezclar y turbinar. Reservar.

MONTAJE

Verter en el centro dos cucharadas de puré de orejones. Aparte, empapar los conos de bizcocho Sacher con el baño de ron y glasear la parte superior con la salsa de chocolate. Colocar tres conos por ración superponiéndolos para dar volumen al conjunto.

Depositar sobre los conos el sorbete de frambuesas con el granizado de albaricoque encima. Acabar decorando con los tallarines de chocolate.

GRANIZADO

DE ALBARICOQUES

INGREDIENTES

500 g de puré
de albaricoques
500 g de agua
120 g de azúcar

Proceso

Mezclar en el mismo orden de la fórmula y congelar. Descongelar ligeramente antes de utilizarlo y triturar con espátula hasta que adquiera la textura de escarcha.

Proceso

Cocer todos los ingredientes unos cinco minutos a fuego lento y refinarlos en el thermomix. Colar y enfriar.

COMENTARIO

Los amantes del Sacher y los entusiastas del chocolate apreciarán esta versión de este clásico de la pastelería. El Sacher clásico que presentábamos en el restaurante Talaia era más goloso que esta versión.

Recomiendo tener preparados unos cuantos conos de bizcocho Sacher congelados e ir sacándolos sobre la marcha, ya que elaborar este bizcocho, especialmente por su forma, es un poco engorroso.

PURÉ DE OREJONES

INGREDIENTES

225 g de orejones
50 g de azúcar
375 g de agua

Proceso

Atemperar la cobertura y extenderla sobre tiras de PVC de 15 cm de largo. Pasar el peine de dientes cuadrados y, antes de que cristalice, dar la forma deseada. Dejar cristalizar durante 12 horas.

TALLARINES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

c.s. de cobertura negra
al 70% de cacao

El vino aconsejado para acompañar es un Dolç de Mendoza, de la zona de Alicante, variedad monastrell. Con aromas florales, a frutas pasificadas y notas de especias.



La Nata

INGREDIENTES

- 235 g de nata*
- 100 g de leche*
- 1 vaina de vainilla de Tahití*
- 35 g de azúcar*
- 10 g de marrasquino*
- 2 g de hojas de gelatina*

Proceso

Infundonar la nata y la leche con la vaina de vainilla, dejar reposar.

Incorporar el azúcar y calentar una parte del líquido de la infusión para fundir la gelatina. Agregar el marrasquino y verter en un plato sopero, unos 80/90 g por plato. La textura debe ser parecida a la del yogur. Verter cubriendo el fondo de los mismos platos donde se servirá y dejar gelificar en frigorífico.

BIZCOCHO AL VAPOR

INGREDIENTES

- 100 g de huevos*
- 50 g de azúcar*
- 20 g de harina*
- 15 g de maicena*
- 15 g de cacao en polvo*

Proceso

Montar los huevos con el azúcar; cuando estén bien montados y la masa esté a punto de correa, se incorporan la harina, la maicena y el cacao en polvo, mezclados y tamizados.

Cocer en horno al vapor durante unos 10 minutos aproximadamente. Enfriar y congelar, para cortar posteriormente rectángulos.

Dejar descongelar antes de emplatar.

BAÑO DE MARRASQUINO

INGREDIENTES

- 100 g de almíbar a 24° Bé*
- 30 g de marrasquino*

Proceso

Mezclar ambos ingredientes y calentarlos en el horno, para que emulsionen bien.

CEREZAS EN SU JUGO

INGREDIENTES

250 g de puré de cerezas
1 vaina de vainilla
c.s. de cerezas o griottines

VIRUTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

c.s. de cobertura negra al 70% de cacao

SORBETE DE CEREZAS

INGREDIENTES

500 g de puré de cerezas naturales
200 g de almíbar base
10 g de kirsch

Proceso **lacocinadeile**

Abrir y raspar la vaina de vainilla y mezclarla con el puré. Calentar el puré hasta 86° C y verter encima de las cerezas naturales. Dejar enfriar y el propio calor de la mezcla confitará ligeramente las cerezas.

Proceso

Extender una capa muy fina de cobertura atemperada encima de una superficie de madera chapada o un falso mármol de cocina (foto 1). Nunca debe hacerse nunca sobre una superficie fría. Dejar que empiece a cristalizar y con la ayuda de un cuchillo formar virutas (foto 2).

Proceso

Mezclar los ingredientes y turbinar. Reservar en frío.

MONTAJE

En el plato con la nata gelificada, colocar a un lado un rectángulo de bizcocho ligeramente empapado en el baño de marrasquino, y encima del mismo una tira de medias cerezas.

Acabar colocando a un lado unas virutas de chocolate sobre las que se deposita una quenelle pequeña de sorbete de cerezas.





BIZCOCHO DE SOLETILLA

INGREDIENTES

360 g de claras
210 g de azúcar
30 g de azúcar invertido
200 g de yemas de huevo
115 g de harina floja
115 g de fécula o maicena

CREMA DE COCO

INGREDIENTES

500 g de leche de coco
7 g de hojas de gelatina
0,5 g de pimienta negra

MOUSSE DE FRAMBUESAS

INGREDIENTES

750 g de puré de frambuesas
15 g de zumo de limón
17 g de hojas de gelatina
250 g de merengue
menos dulce (pág. 296)
500 g de nata espumosa

MERENGUE

INGREDIENTES

375 g de azúcar
250 g de claras

BAÑO DE FRAMBUESAS Y KIRSCH

INGREDIENTES

500 g de almibar a 20° Bé
100 g de puré de frambuesas
25 g de kirsch
c.s. de pimienta negra

Proceso lacocinadeile

Montar las claras y mezclar el azúcar progresivamente. Aparte, batir ligeramente las yemas mezcladas con el azúcar invertido. Una vez montadas las claras incorporar con suavidad las yemas y, finalmente, agregar en forma de lluvia la harina y la fécula previamente mezcladas y tamizadas.

Extender 600 g de masa en placas de 60 x 40 cm y cocer a 200° C durante unos 6 minutos.

Proceso

Calentar un poco de leche de coco hasta 60° C para fundir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas, incorporar el resto de la leche y añadir la pimienta negra molida al momento. Dejar que la mezcla tome un poco de cuerpo y, antes de que cuaje por completo, verter en marcos en cuyo fondo se habrá colocado una capa de bizcocho empapado con el baño de frambuesas y kirsch. Reservar en congelador.

Proceso

Calentar un poco del puré a 45° C y fundir en él las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Agregar el resto del puré removiéndolo cuidadosamente, incorporar el zumo de limón. Colar y añadirle un poco de nata espumosa y luego el merengue. Incorporar finalmente el resto de la nata con mucha suavidad para que la mezcla no baje. Reservar en frío.

Proceso

Mezclar ambos ingredientes y calentar al baño maría hasta 60° C. Batir a media velocidad hasta su total esponjamiento. Debe quedar tibio.

Proceso

Mezclar los ingredientes en el mismo orden de la fórmula y reservar.



MONTAJE

Se monta en marcos cuadrados de 16 x 16 cm y 4 de altura. Forrar los laterales con tiras de bizcocho de almendra (pág. 272). Cubrir con una capa de bizcocho de soletilla sin bañar el fondo del marco, tender encima una capa de mousse de frambuesas sobre la cual se coloca el conjunto congelado anterior de coco y bizcocho. Terminar de llenar con mousse y congelar.

Alisar con el merengue y soflamar ligeramente soplete. Reservar unos instantes en el congelador para finalizar engelatinando la superficie con gelatina neutra (pág. 296). Desmoldear y decorar con motivo de cobertura de leche y pistachos.

COMENTARIO

Recomiendo calentar bien el merengue al elaborarlo para que tenga la consistencia adecuada, recordando que debemos utilizarlo siempre cuando aún es tibio.



BIZCOCHO BROWNIE

INGREDIENTES

320 g de huevos
420 g de azúcar
400 g de mantequilla
250 g de cobertura negra
al 64% de cacao
200 g de harina floja tipo 55
275 g de nueces troceadas

MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

325 g de pasta bomba
(pág. 282)
325 g de cobertura negra
al 70% de cacao
500 g de nata espumosa

OTROS INGREDIENTES

c.s. de gelatina neutra
(pág. 296)
c.s. de pistachos
1 gajo de mandarina

Proceso

Esponjar la mantequilla y añadir la cobertura fundida. Aparte, batir los huevos con el azúcar, mezclar los dos batidos y finalmente agregar la harina tamizada y las nueces. Cocer en una placa con bordes de 60 x 40 cm a un grosor de 1 cm o en un marco a 200° C durante unos 10 minutos. Bizcocho muy tierno que debe tener una textura más bien cruda y húmeda una vez sale del horno.

Proceso

Fundir la cobertura a 50° C y mezclarle un poco de la nata espumosa para emulsionar. Añadir la pasta bomba montada y tibia y, a media mezcla, agregar el resto de la nata espumosa incorporándola suavemente hasta obtener una mezcla lisa, brillante y homogénea. Reservar en frío.

MONTAJE

Montar al revés. Colocar un marco de 16 x 16 cm a 2 cm de altura sobre una hoja de plástico. Llenar hasta la mitad con la mousse de chocolate y cubrir con una capa de bizcocho brownie. Congelar. Darle la vuelta, glasear la superficie con una capa de gelatina neutra. Desmoldear y decorar con pistachos y un gajo de mandarina o utilizar otras frutas que se disponga. No es conveniente recargar la decoración.

COMENTARIO

Es conveniente trabajar con el bizcocho congelado para poder manipularlo mejor. Realizamos el montaje sobre una hoja de plástico sobre un tapete de silicona para así obtener una superficie completamente lisa y brillante, sin poros. Si lo hicieramos sobre papel el resultado sería una textura porosa y rugosa.





BIZCOCHO DE CACAO**INGREDIENTES**

450 g de huevos
250 g de azúcar
100 g de harina floja
tipo 55
60 g de maicena
60 g de cacao en polvo

CREMA DE LIMÓN**INGREDIENTES**

225 g de zumo de limón
225 g de huevos
225 g de azúcar
15 g de ralladura de limón
3 g de hojas de gelatina

MOUSSE BLANCA**INGREDIENTES**

125 g de leche
125 g de nata
40 g de yemas
25 g de azúcar
600 g de cobertura blanca
6 g de hojas de gelatina
1.000 g de nata espumosa

CRUJIENTE DE AVELLANAS**INGREDIENTES**

175 g de praliné de avellanas
85 g de cobertura con leche
50 g de pailleté feuilletiné
c.s. de café Etiopía

Proceso

Batir los huevos junto con el azúcar. Cuando el batido tenga la textura de lazo, incorporar con delicadeza y en forma de lluvia la harina, la maicena y el cacao en polvo, previamente mezclados y tamizados. Escudillar en moldes o marcos de 16 x 16 cm y cocer a 180° C, o extender en placas de 60 x 40 a 1 cm de grosor y cocer a 220° C. El tiempo de cocción siempre dependerá de la cantidad y del tipo de horno.

Proceso

Batir los huevos con el azúcar, incorporar el zumo y la ralladura de limón. Cocer al baño maría hasta el total espesamiento a 85° C. Agregar la gelatina remojada y escurrida y colar. Una vez a temperatura ambiente, verter en moldes en cuyo fondo se habrá colocado un disco de bizcocho de cacao. Congelar.

Proceso

Mezclar la leche y la nata con el azúcar y calentar. Verter encima de las yemas y cocer a 85° C. Incorporar la gelatina remojada y escurrida y colar encima de la cobertura blanca troceada; mezclar hasta que se funda. Cuando esté a unos 40° C, incorporar primero un poco de nata espumosa para emulsionar y terminar incorporando el resto de la nata. Hay que recordar que las mousses de chocolate blanco son muy delicadas por la cantidad de grasa que llevan, por eso la temperatura de mezcla no tiene que ser fría, sino se cortará.

Proceso

Verter la cobertura fundida encima del praliné y mezclar, finalmente incorporar el pailleté feuilletiné y el café. Mezclar bien y reservar.

MONTAJE

Colocar un disco de bizcocho de cacao unos minutos en el congelador. Fuera de la cámara, extender encima del bizcocho una capa fina de crujiente de avellanas y colocarlo en el fondo de un molde de 18 cm de diámetro por 4 cm de altura. Cubrir con una capa de mousse de chocolate blanco y colocar encima el conjunto congelado de bizcocho de cacao y crema de limón. Terminar de llenar con la mousse de chocolate blanco y alisar. Colocar durante unos instantes en congelador. Sacar del congelador y decorar la superficie con mousse de chocolate blanco, aplicándola de forma irregular con ayuda de una cuchara, congelar. Desmoldear y pintar con pistola con pintura de chocolate blanco para darle un aspecto aterciopelado. Decorar con glaseado de cobertura de leche (pág. 296), unas migas de bizcocho de cacao, y una vaina de vainilla usada y secada en el horno, pintada con claras y rebozada en azúcar.

COMENTARIO

Este es un pastel muy interesante por el contraste de sabores y texturas. A simple vista puede parecer muy dulce, pero hay que tener en cuenta que la crema de limón aporta un toque ácido que compensa el dulzor del chocolate blanco, además del toque ligeramente amargo del café Etiopía.





BIZCOCHO FINANCIER

- INGREDIENTES
- 100 g de polvo de avellana
 - 200 g de polvo de almendra
 - 300 g de harina floja tipo 55
 - 800 g de claras
 - 600 g de azúcar
 - 2 g de sal
 - 10 g de impulsor
 - 600 g de mantequilla tostada

CREMA DE FISHERMAN'S

- INGREDIENTES
- 400 g de nata
 - 100 g de leche
 - 15 g de caramelos Fisherman's *
 - 100 g de yemas
 - 100 g de azúcar
 - 4 g de hojas de gelatina

MOUSSE DE PERA

- INGREDIENTES
- 725 g de puré de peras
 - 35 g de aguardiente de peras
 - 25 g de zumo de limón
 - 250 g de merengue menos dulce (pág. 296)
 - 500 g de nata espumosa
 - 17 g de hojas de gelatina

Proceso

Mezclar los polvos de avellana y de almendra, tamizados junto con la harina, la sal y el impulsor. Incorporar las claras sin montar y, finalmente, la mantequilla tostada (noisette), batir. Dejar reposar la masa durante 24 horas. Extender 800 g de masa en placas de 60 x 40 cm. Cocer a 200° C.

(También puede elaborarse este tipo de bizcocho montando previamente las claras. La textura queda distinta que si se hace con el sistema antes explicado).

Proceso

Templar la nata y la leche con el azúcar y los caramelos Fisherman's. Verter sobre las yemas y cocer hasta 85° C. Incorporar las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas, mezclar, colar y dejar enfriar. Verter en marcos en cuyo fondo se habrá colocado un disco de bizcocho financier. Congelar.

* Utilizo habitualmente caramelos Fisherman's sin azúcar y no mentolados.

Proceso

Calentar un poco del puré para fundir en él la gelatina previamente remojada y escurrida. Agregar el resto del puré, el zumo de limón y el aguardiente. Templar y añadir un poco de nata espumosa y el merengue para emulsionar la mezcla. Finalmente, añadir el resto de la nata espumosa. Reservar en frío.

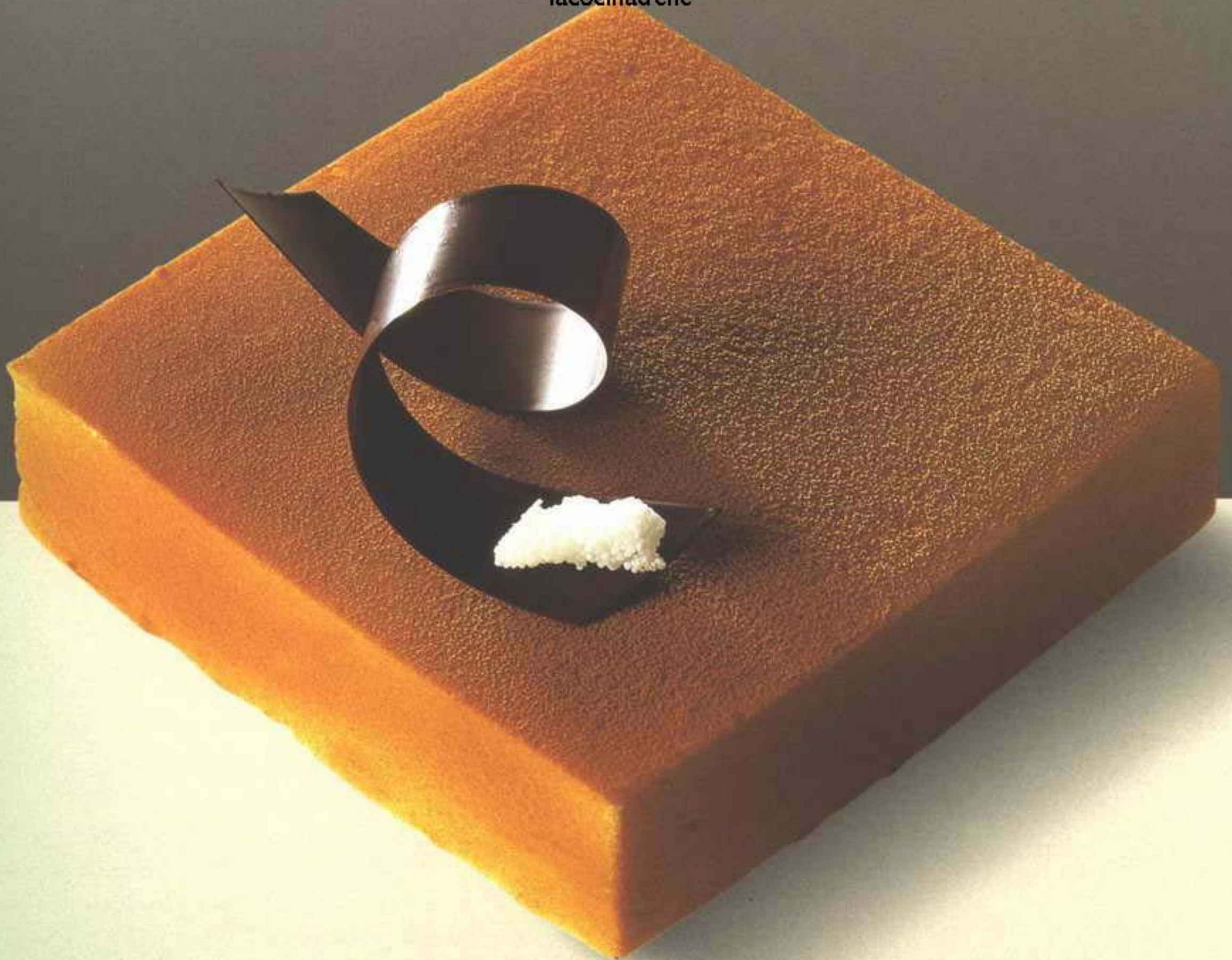
MONTAJE

Montar en marcos cuadrados de 16 x 16 cm y 4 cm de alto. Montar a la inversa colocando el marco sobre hoja de plástico o tapete de silicona. Colocar en el fondo una capa de mousse de pera y sobre ésta la crema de Fisherman's y el bizcocho financier congelado, con la cara de la crema hacia abajo. Terminar de llenar con la mousse y cubrir con otra placa de bizcocho financier. Congelar a -20° C.

Desmoldear y pintar a pistola con pintura de cobertura de leche para dar un aspecto aterciopelado. Decorar con una viruta de chocolate y un trozo de roca de azúcar.

COMENTARIO

Las tartas montadas al revés permiten obtener un acabado de la superficie más uniforme y perfecto. Además se evita que puedan verse afectadas por un efecto de condensación que puede producirse en el congelado que a veces hace que aparezcan burbujas en la superficie.



BIZCOCHO DE CACAO

- INGREDIENTES
- 450 g de huevos
 - 250 g de azúcar
 - 100 g de harina floja tipo 55
 - 60 g de maicena
 - 60 g de cacao en polvo

Proceso

Batir los huevos junto con el azúcar; mientras, mezclar y tamizar el cacao y la harina con la maicena. Incorporar con delicadeza y en forma de lluvia al batido anterior cuando tenga la textura de lazo. Extender en placas de 60 x 40 cm a 600 g y cocer a 220° C durante 6-8 minutos.

CREMA DE BOMBÓN

- INGREDIENTES
- 190 g de cobertura con leche al 40% de cacao
 - 300 g de praliné de avellanas al 50% de frutos
 - 600 g de nata líquida
 - 1 g de sal
 - 6 g de hojas de gelatina

Proceso

Hervir la nata, añadir la gelatina remojada y escurrida y colar encima de la cobertura troceada y del praliné. Dejar reposar unos minutos y emulsionar. Colar, agregar la sal y una vez templada la mezcla, verter en aros de 12 cm de diámetro en los cuales se habrá colocado una capa de bizcocho de cacao, previamente empapado con el baño de té y limón.

MOUSSE DE LIMÓN

- INGREDIENTES
- 250 g de zumo de limón natural
 - 100 g de azúcar
 - 15 g de ralladura de limón
 - 150 g de merengue menos dulce (pág. 296)
 - 10 g de hojas de gelatina
 - 500 g de nata espumosa

Proceso

Mezclar el zumo con el azúcar y las ralladuras de piel de limón. Calentar un poco para fundir las hojas de gelatina remojadas y escurridas. Incorporar el resto del zumo, templar la mezcla a 30° C. Incorporar un poco de la nata y luego el merengue para emulsionar, finalmente agregar el resto de la nata espumosa cuidadosamente. Reservar en frío.

BAÑO DE TÉ Y LIMÓN

- INGREDIENTES
- 150 g de agua
 - 5 g de té Earl Grey
 - 50 g de zumo de limón
 - 300 g de almíbar a 20° Bé

Proceso

Infundir el agua con el té durante 3-4 minutos. No debe infundirse más, sino amargaría. Colar, incorporar el zumo de limón y el almíbar a 125 g de la infusión de té antes preparada. Reservar en frío.

MERENGUE

- INGREDIENTES
- 375 g de azúcar
 - 250 g de claras de huevo

Proceso

Mezclar ambos ingredientes y calentar al baño maría hasta 60° C. Batir a velocidad media en batidora. Utilizar para decorar la tarta cuando el merengue tenga la consistencia adecuada y mientras aún esté tibio.

MONTAJE

Montar en moldes de media esfera de 16 cm de diámetro. Empezar colocando en el fondo la mousse de limón. Incrustar el interior de crema de bombón y bizcocho. Terminar de llenar con la mousse y cubrir con otro disco de bizcocho de cacao. Pintar la superficie del bizcocho con una capa fina de cobertura de chocolate para facilitar el corte de la tarta. Congelar. Desmoldar y decorar con el merengue siguiendo la forma de la tarta. Decorar con azúcar candi y merengue con escamas de cobertura de leche, pétalos de rosa o escamas de remolacha caramelizadas.

COMENTARIO

Las tartas que llevan un bizcocho en la base deberían pintarse siempre con una ligera capa de cobertura fundida. De esta forma se manipulan mejor y facilita el corte.



pasta BRISA

INGREDIENTES

1.000 g de harina floja
700 g de mantequilla
600 g de azúcar
10 g de sal
30 g de impulsor
200 g de yemas cocidas
150 g de polvo de almendra
120 g de huevos

BIZCOCHO DE SOLETILLA

INGREDIENTES

360 g de claras
210 g de azúcar
30 g de azúcar invertido
200 g de yemas
115 g de harina floja tipo 55
115 g de fécula o maicena

CREMA LIGERA DE CAFÉ

INGREDIENTES

400 g de crema de
mantequilla (pág. 279)
200 g de merengue
menos dulce (pág. 296)
50 g de concentrado de café

BAÑO DE CAFÉ

INGREDIENTES

250 g de licor Amaretto
di Saronno
250 g de café de máquina
250 g de almíbar a 24° Bé

Proceso

Trabajar ligeramente la mantequilla añadiendo progresivamente y con el mínimo trabajo el azúcar, la sal, la almendra en polvo, las yemas cocidas y los huevos. Incorporar a continuación la harina tamizada previamente mezclada con el impulsor. Evitar trabajar la masa en exceso. Dejar reposar en cámara durante unas 6 horas.

Estirar la masa y forrar moldes cuadrados de 16 x 16 cm y 2 cm de altura. Dejar reposar y cocer a 170° C. El resultado es una base de pasta brisa con una textura muy crujiente y quebradiza.

Si se quiere aprovechar la masa que ha sobrado, hay que mezclarla siempre con masa nueva para que recupere elasticidad.

Proceso

Montar las claras y mezclar el azúcar a intervalos. Añadir a continuación el azúcar invertido. Una vez las claras montadas pero no apretadas, incorporar las yemas de huevo, ligeramente rotas con las varillas. Finalmente incorporar la harina y la fécula previamente mezcladas y tamizadas en forma de lluvia y removiendo con delicadeza. Extender en placas de 60 x 40 cm a 1 cm de grosor y cocer a 220° C.

Si no se dispone de azúcar invertido puede substituirse por azúcar, teniendo en cuenta las equivalencias (ver pág. 42).

Proceso

Pomar la crema de mantequilla y añadir el concentrado de café natural. Incorporar cuidadosamente el merengue y reservar en frío.

Proceso

Mezclar los ingredientes en el mismo orden y reservar.

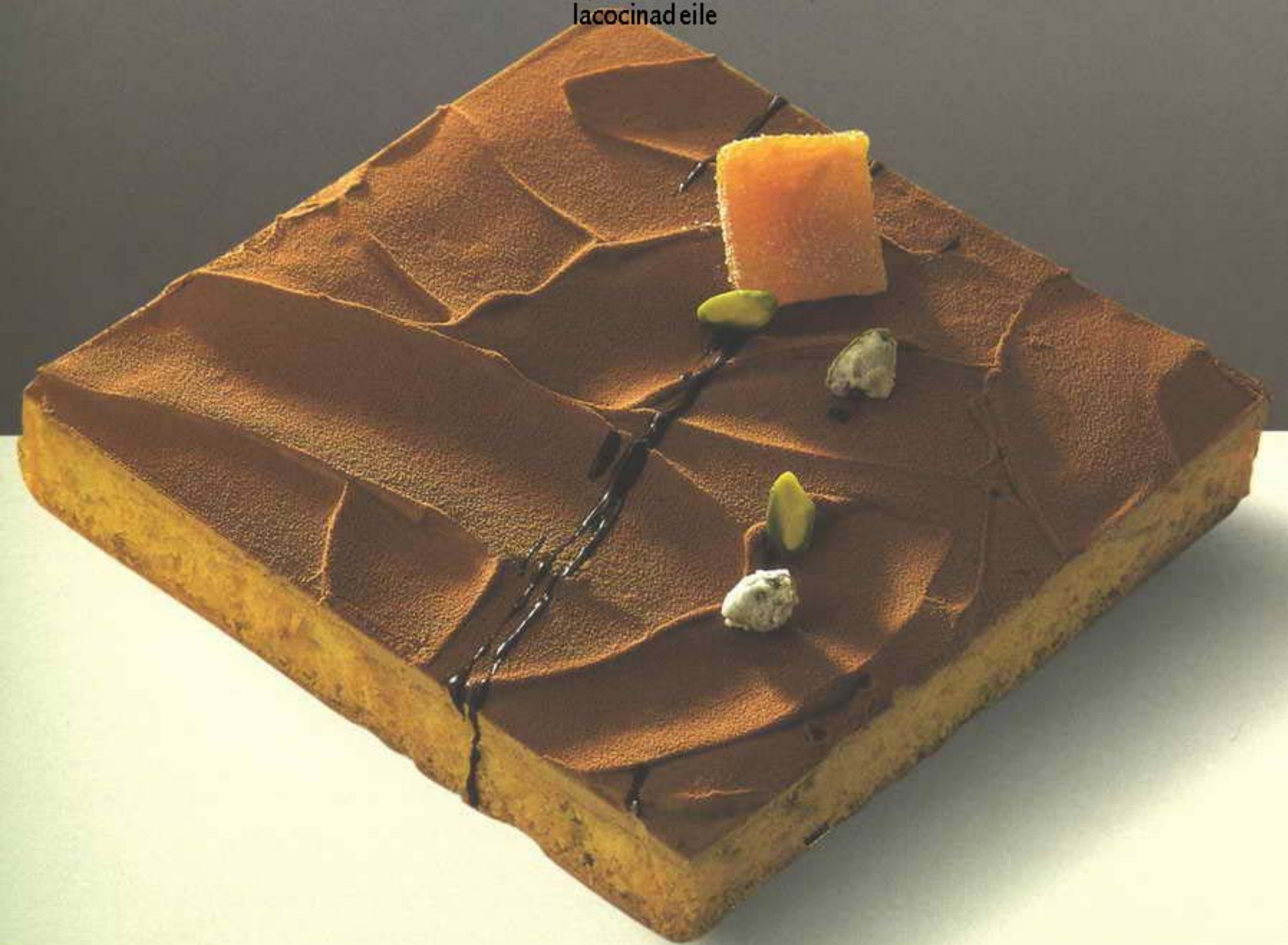
lacocinadeile

MONTAJE

Rellenar las bases de pasta brisa con la crema ligera de café hasta casi la mitad de la altura. Cubrir con una capa de bizcocho de soletilla bañado con el baño de café. Extender y terminar de rellenar con otra capa de crema de café, alisar con la paletina marcando formas irregulares. Reservar en congelador en cámara. Acabar pintando con pistola y pintura de cobertura negra para dar un aspecto aterciopelado. Decorar con un trozo de orejón de albaricoque rebaldado con azúcar grano y unos pistachos.

COMENTARIO

Este postre debe consumirse a temperatura ambiente, sobre unos 18° C. Si estuviera frío no se apreciaría bien la gama de sabores.



BIZCOCHO DE PIÑONES

INGREDIENTES

- 240 g de yemas
- 300 g de claras
- 250 g de azúcar
- 90 g de harina floja
- 225 g de piñones en polvo
- 75 g de mantequilla

CREMA DE MIEL

INGREDIENTES

- 400 g de nata
- 100 g de leche
- 125 g de miel
- 100 g de yemas
- 4 g de hojas de gelatina

MOUSSE DE PIÑONES

INGREDIENTES

- 125 g de nata
- 125 g de leche
- 50 g de yemas
- 25 g de azúcar
- 9 g de hojas de gelatina
- 275 g de praliné de piñones al 50% de frutos
- 500 g de nata espumosa

BAÑO DE NARANJA

INGREDIENTES

- 500 g de zumo de naranja
- 200 g de azúcar
- c.s. de ralladura de piel de naranja
- 50 g de Pedro Ximénez

OTROS INGREDIENTES

- c.s. de bizcocho de cacao (pág. 272)
- c.s. de gelatina neutra (pág. 296)

Proceso

Montar las yemas con 150 g de azúcar. Aparte, montar las claras incorporando 100 g de azúcar a intervalos. Mezclar ambos batidos con suavidad. Añadir la harina y los piñones en polvo, previamente mezclados y tamizados, en forma de lluvia. Agregar la mantequilla. Extender en placas de 60 x 40 cm y a 800 g de peso y cocer a 220° C durante 6-8 minutos.

Proceso

Caramelizar la miel hasta que adquiriera un color oscuro, añadir los líquidos templados, verter encima de las yemas y cocer hasta 85° C. Añadir la gelatina remojada y escurrida, colar y enfriar. Una vez templada la mezcla, verterla en aros de 16 cm de diámetro, en el fondo de los cuales se habrá dispuesto un disco de bizcocho de piñones, previamente empapado con el baño de naranja. Congelar.

Proceso

Mezclar y calentar la leche y la nata y verter sobre la mezcla de yemas y azúcar. Cocer hasta 85° C y añadir la gelatina remojada y escurrida. Colar encima del praliné de piñones y emulsionar. Cuando la mezcla esté a unos 35° C, incorporar un poco de nata para emulsionar. Finalmente, agregar el resto de la nata espumosa con delicadeza.

Proceso

Mezclar los ingredientes en el mismo orden y reservar.

COMENTARIO

Esta tarta es la versión del postre del mismo nombre, primero creé el postre y luego vino el pastel. Damos la vuelta a la tarta para conseguir que su superficie quede completamente recta. Esto facilitará su decoración y su aspecto final. Recomiendo que todos los pasteles se conserven

MONTAJE

Montar en aros de 18 cm de diámetro y 4 cm de altura. Forrar la base del aro con una tira de 1 cm de altura de bizcocho de cacao. En el fondo colocar un disco de bizcocho de piñones. Llenar casi hasta la mitad con la mousse de piñones a textura cucharón. Incrustar el conjunto congelado de crema de miel y bizcocho de piñones empapado. Terminar de llenar con la mousse. Alisar, cubrir la parte superior con una hoja de plástico y alisar de un extremo a otro del pastel para eliminar burbujas. Colocar una placa encima sin retirar el plástico, dar la vuelta y reservar en congelador a -20° C. Decorar con una línea fina de cobertura de leche líquida. Glasear la superficie con gelatina neutra. Desmoldear y acabar con hilos de cobertura blanca y piedras rústicas de chocolate.



mermelada de tomate

INGREDIENTES

250 g de carne de tomate
100 g de azúcar
50 g de glucosa
c.s. de agua de rosas

Proceso

Una vez escaldados y fríos los tomates, pelarlos y extraer las pepitas. Cortar la carne en dados pequeños, incorporar el azúcar y la glucosa y cocer a fuego lento una media hora aproximadamente. Cuando la preparación esté fría, incorporar el agua de rosas. Otra posibilidad sería añadir pétalos de rosas naturales.

sorbete de yogur

INGREDIENTES

500 g de yogur natural
60 g de azúcar
2 g de estabilizante
65 g de glucosa
30 g de azúcar invertido

Proceso

Templar el yogur y añadir el azúcar invertido y la glucosa, luego incorporar la mezcla de azúcar y estabilizante, calentar hasta 65° C, enfriar y madurar durante 24 horas y turbinar.

crystal de albahaca

INGREDIENTES

100 g de almíbar a 24° Bé
4 hojas de albahaca

Proceso

Empapar bien las hojas de albahaca con el almíbar, extenderlas sobre un tapete de silicona y caramelizar en el horno a 110° C. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

lichis naturales

INGREDIENTES

4 lichis naturales
100 g de almíbar a 24° Bé
10 g de agua de rosas

Proceso

Abrir los lichis por la mitad y macerarlos con el almíbar y el agua. Reservar.



MONTAJE

Colocar en el centro de un plato pequeño una cucharada sopera de la mermelada de tomate y sobre ella una quenelle pequeña de sorbete de yogur. Decorar con medios lichis, y espolvorear la superficie del conjunto con cristal de albahaca troceado.

COMENTARIO

Postre muy aromático, en el que hay que controlar muy bien la cocción de la mermelada de tomate. La idea de esta tapa nace de los raviolis de tomate y la vainilla.

SORBETE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 500 g de agua mineral
- 100 g de azúcar invertido
- 35 g de azúcar
- 3 g de estabilizante
- 200 g de cobertura negra al 70% de cacao

Proceso

Templar el agua, añadir el azúcar invertido y el azúcar junto con el estabilizante, calentar hasta 70° C. Verter encima del chocolate troceado, pasar al mixer y homogeneizar, colar y dejar madurar. Turbinar. Servir el sorbete a unos -10° C.

VIRUTAS DE PAN

INGREDIENTES

- 16 láminas de pan blanco

Proceso

Cortar pan blanco, congelado, en láminas muy finas, con el cortafiambrés. Colocar en moldes de flexipán dándoles formas irregulares y con volumen. Secar durante unos minutos en el horno a 120° C. Reservar en recipiente hermético con gel de sílice.

OTROS INGREDIENTES

- c.s. de aceite de oliva de Baena
- c.s. de juliana de limón (pág. 290)
- c.s. de sal Maldon

MONTAJE

Cubrir un plato pequeño cuadrado con una capa de aceite de oliva de Baena. En el centro, colocar un poco de juliana de limón que servirá de base para situar encima una quenelle de sorbete de chocolate. Decorar a ambos lados con dos virutas crujientes de pan, dando volumen. Finalizar con un poco de sal Maldon sobre el sorbete. Es primordial que el aceite sea de oliva y de excelente calidad, como muchos de los que se producen en España. Prefiero el de Baena (aceite de Andalucía) por su sabor y consistencia, además de su atractivo color.



COMENTARIO

Tapa muy sencilla en cuanto a su elaboración pero muy sorprendente por su aspecto y sabor. Recomiendo tener el pan preparado con antelación, guardado en recipientes herméticos con gel de sílice.

Este postre es un recuerdo de la infancia, de cuando nuestras madres nos daban para merendar el pan con chocolate y aceite, si bien es cierto que la idea final de esta tapa viene inspirada por el pequeño detalle "pan con chocolate y sal" que ofrece Didac con el café en el restaurante barcelonés La Estrella de Plata.

gelatina de albahaca

INGREDIENTES

500 g de agua mineral
100 g de albahaca fresca
100 g de azúcar
10 g de hojas de gelatina
c.s. de sal

Proceso

Escaldar ligeramente la albahaca en agua hirviendo y enfriarla rápidamente. Cuando el agua arranque el hervor, añadir un poco de sal para evitar que se oxide la albahaca.

Mezclar el azúcar y el agua mineral y pasarlos al thermomix junto con las hojas de albahaca. Refinar y colar. Aparte, calentar un poco del líquido obtenido para fundir las hojas de gelatina, remojadas y escurridas previamente. Incorporar el resto del líquido y colar vertiéndolo en un recipiente bajo y cuadrado. Dejar enfriar para que cuaje.

granizado de manzana verde

INGREDIENTES

400 g de manzana verde
10 g de zumo de limón
25 g de azúcar

Proceso

Cortar las manzanas a octavos y licuarlas con piel incluida, haciendo que el jugo caiga directamente encima del zumo de limón, agregar el azúcar, colar y congelar de inmediato.

Descongelar ligeramente para escarchar el granizado y obtener la textura adecuada.

reducción de naranja

INGREDIENTES

100 g de zumo de naranja
10 g de azúcar

Proceso

Mezclar los ingredientes y reducir al punto deseado.

sal de naranja

INGREDIENTES

c.s. de ralladura de
piel de naranja

Proceso

Rallar la piel de las naranjas y extenderla sobre un tapete de silicona. Dejar deshidratar en un lugar seco y más bien caliente, o en horno a 100° C. Una vez seca pasar por un colador.

MONTAJE

Cortar cuadrados de gelatina de albahaca y colocarlos en el centro del plato. Encima de la gelatina, disponer el granizado de manzana verde, finalizarlo con la reducción de naranja y la sal de naranja.

COMENTARIO

Debemos tener mucha precaución al elaborar el granizado, ya que es de fácil oxidación, por ello hay que congelarlo rápidamente.

En la gelatina de albahaca pueden sustituirse las hojas de gelatina por 1,5 g de agar-agar.

Esta tapa es muy ligera y refrescante pero sobre todo hace la función de desengrasante, por eso la recomendamos después de un menú largo o después de una carne jugosa.



OCINILLO

INGREDIENTES

- 300 g de yemas
- 200 g de azúcar
- 200 g de agua
- 20 g de glucosa
- 1 rama de canela de Ceilán
- 1 vaina de vainilla de Tahití

Proceso

Mezclar el agua con el azúcar, la rama de canela y la vaina de vainilla abierta, arrancar el hervor e infusionar, a poder ser la vispera. Batir ligeramente las yemas e incorporar el líquido tibio, colar y colocar en un molde para flan, tapar con film y cocer al vapor unos 12 minutos. Al salir, pasar en caliente por el thermomix y refinar hasta obtener una masa lisa, elástica y brillante. Reservar en frío.

mermelada de limón

INGREDIENTES

- 250 g de limones
- 100 g de azúcar
- 50 g de glucosa
- 75 g de agua

Proceso

Cortar a dados la corteza de limón y exprimir el zumo de los gajos. Aparte, mezclar el resto de ingredientes, agregar el zumo y los dados de limón y cocer a fuego lento durante unos 45 minutos. Reservar.

helado de vainilla

INGREDIENTES

- 500 g de leche
- 75 g de nata
- 100 g de azúcar
- 100 g de yemas de huevo
- 30 g de glucosa atomizada
- 20 g de azúcar invertido
- 35 g de leche en polvo
- 2 g de estabilizante
- 3 vainas de vainilla de Tahití

Proceso

El día antes, infusionar la leche y la nata con la vainilla y reservar. Mezclar la leche en polvo y templar; añadir la glucosa, el azúcar invertido, luego las yemas y el azúcar junto con el estabilizante. Pasteurizar a 85° C, enfriar en frigorífico o baño maría de hielo, madurar y turbinar.

MONTAJE

Colocar en el centro del plato una cucharada sopera de tocino, situar encima una quenelle de helado de vainilla y alrededor del mismo tres puntos de mermelada de limón. Regar con un cordón de reducción de vinagre (pág. 293).

COMENTARIO

El tocino de cielo, una pieza de repostería de lujo muy arraigada, ha sido la fuente de inspiración de esta tapa. Para esta versión se han acentuado notablemente los aromas, en especial la vainilla, y se ha incorporado un toque refrescante a través del helado y de la mermelada de limón.



sopa de maría Luisa y albaricoque

INGREDIENTES

500 g de agua
100 g de azúcar
2 g de pectina
100 g de pulpa de
albaricoque
5 g de maría luisa

SORBETE DE YOGUR (pág. 291)

OTROS INGREDIENTES

c.s. de dados de mango
c.s. de dados de manzana
verde

Proceso

Escaldar la maría luisa y enfriarla.

Atemperar el agua y la pulpa, agregar el azúcar y la pectina. Calentar hasta 65° C. Enfriar.

Verter una parte de la sopa y la maría luisa en el thermomix, de esta forma el líquido resultante tendrá un atractivo color. Añadir esta sopa pigmentada a la que se había reservado y servir bien fría.



MONTAJE

Verter la sopa en un plato adecuado, esparcir dados pequeños de mango y de manzana verde. Colocar en el centro una base de dados de mango y sobre esta una quenelle de sorbete de yogur.

flan de maria luisa

INGREDIENTES

- 125 g de nata
- 125 g de leche
- 40 g de azúcar
- 100 g de yemas de huevo
- 10 g de maria luisa

Proceso

Infusionar, la vispera de su uso, la nata y la leche con la maria luisa. Mezclar las yemas y el azúcar y verter encima la infusión templada. Colar y verter en una flanera, tapar con film y cocer en horno de vapor durante 15-20 minutos, según altura y cantidad. Al salir del horno, pasar el conjunto unos segundos por el thermomix, colar y reservar en un recipiente, tapar y enfriar.

trufa

INGREDIENTES

- 200 g de leche
- 225 g de nata
- 250 g de cobertura negra al 70% de cacao
- 50 g de glucosa

Proceso

Hervir la leche, la nata y la glucosa y verter encima de la cobertura troceada, dejar reposar unos minutos y emulsionar. Verter en un marco de 2 cm de altura y congelar. Cortar rectángulos de 2,5 x 1,5 cm.

croquetas de filo

INGREDIENTES

- c.s. de hojas de pasta filo
- c.s. de mantequilla
- c.s. de claras de huevo
- c.s. de pan rallado

Proceso

Untar las hojas de pasta filo con la mantequilla fundida. Cortar porciones de 3 x 8 cm y colocar en el centro los rectángulos de trufa congelados. Doblar los dos lados de la pasta filo hacia dentro y proceder a enrollar formando una croqueta, dando tres vueltas sobre sí misma. Una vez enrolladas pasarlas por clara de huevo. A continuación rebozar con pan rallado, reservar hasta el momento de emplatar.

REDUCCIÓN DE CÍTRICOS

INGREDIENTES

- 100 g de zumo de limón
- 100 g de zumo de naranja
- 100 g de pomelo rosso
- 30 g de azúcar

Proceso

Mezclar los ingredientes y reducir al punto.

MONTAJE

En el último momento, justo antes de emplatar, freír las croquetas en aceite de girasol muy caliente, una vez fritas pasar a un papel absorbente. Mientras, extender una lágrima de flan de maria luisa y otra de reducción de cítricos en el plato. Finalmente, colocar dos o tres croquetas.

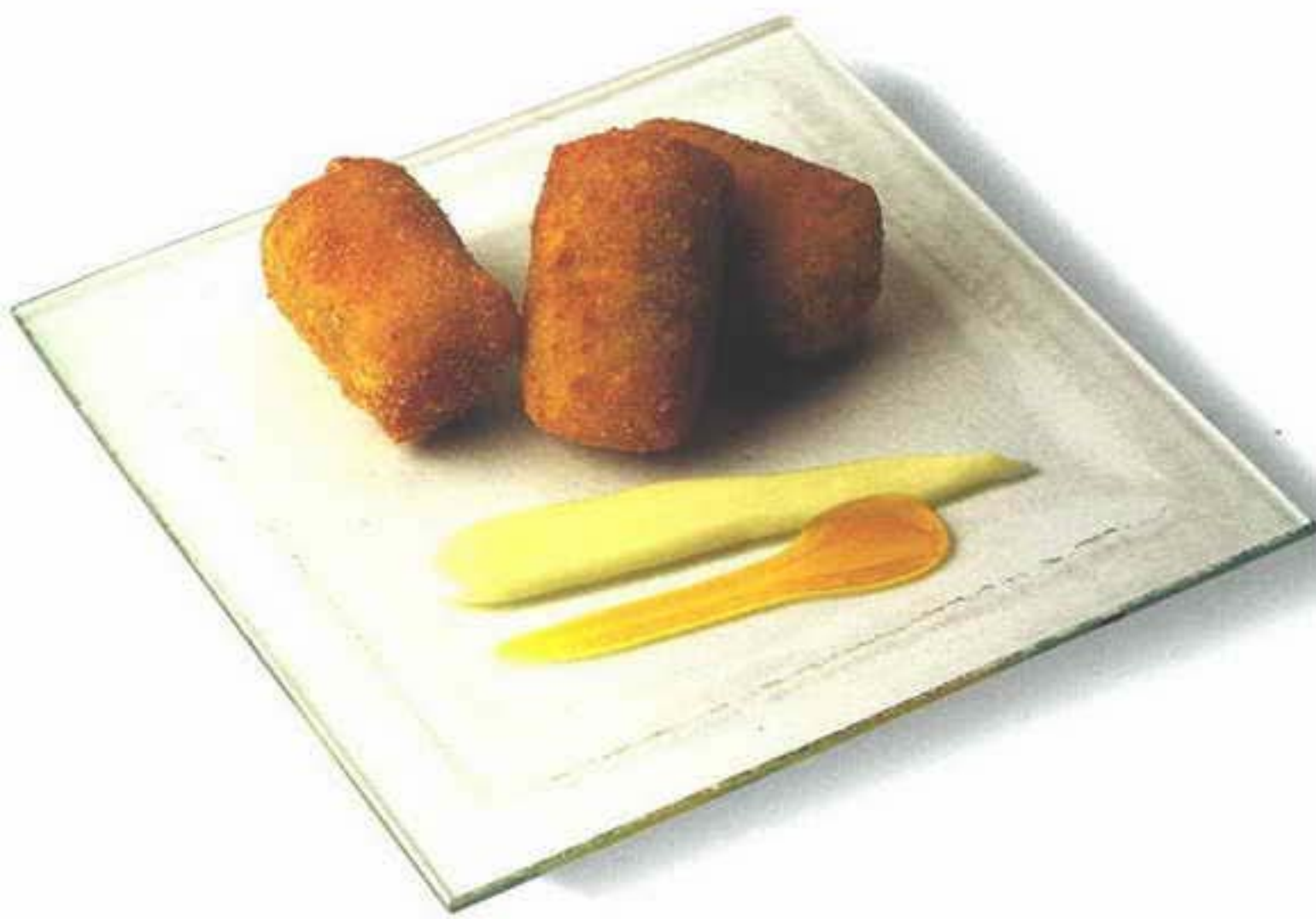
COMENTARIO

Las croquetas deben envolverse con precisión, de lo contrario al freirlas se abrirán.

Es conveniente preparar una cantidad considerable de croquetas y congelarlas. Antes de cada servicio sacar unas cuantas de la cámara y freirlas.

Nunca deben freirse congeladas, ya que el núcleo de chocolate nos quedaría duro y la croqueta fría por dentro. La trufa puede aromatizarse con alguna especia para darle otra personalidad.

Si utilizamos para el rebozado polvo de almendra o la ralladura de otro tipo de pan o bizcocho, como el de chocolate, u otro tipo de rebozado, al freír las croquetas cogen color rápidamente pero no llegan a calentarse por dentro.



láminas de melón

INGREDIENTES

c.s. de láminas de melón
Vicentón

sandía

INGREDIENTES

5 rectángulos de sandía

menta caramelizada

INGREDIENTES

20 hojitas de menta
fresca

c.s. de almíbar a 24° B_x

pomelo rosso

INGREDIENTES

c.s. de gajos de pomelo
rosso

OTROS INGREDIENTES

c.s. de reducción
de pomelo (pág. 293)

c.s. de reducción
de Pedro Ximénez
(pág. 293)

c.s. de pepitas de fruta
de la pasión

Proceso

Limpiar el melón y cortar finas láminas con el cortafiambres. Reservar tapadas con film.

Proceso

Limpiar la sandía y cortar rectángulos. Reservar en frío.

Proceso

Empapar las hojas en el almíbar. Colocarlas sobre un tapete de silicona y caramelizar en horno a 110° C. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

Proceso

Marcar los gajos de pomelo en plancha o sartén. Utilizar un gajo por cada tapa.

MONTAJE

Colocar en el plato un rectángulo de sandía y sobre ella unas láminas de melón, dando volumen. Decorar con pepitas de fruta de la pasión y unas hojitas de menta caramelizada. Acabar colocando el gajo de pomelo rosso y las reducciones de pomelo y Pedro Ximénez.

COMENTARIO

Esta tapa, con un atractivo colorido, es tremendamente sencilla y requiere un tiempo mínimo de elaboración. Hay que tener en cuenta que la clave de su éxito depende de la calidad y el punto de madurez de la fruta.

Este es un ejemplo claro de tapa en la que los elementos que la integran no están prácticamente manipulados. Queda patente que un postre no debe necesariamente ser complejo, ni estar compuesto por muchos ingredientes o semielaborados, para conseguir un excelente resultado.



INGREDIENTES

200 g de almíbar a 24° Bé
20 láminas grandes
de patata, de piña o
de mango

Proceso

Cortar láminas de patata muy finas. Pasarlas tres veces por agua y sal distintas para eliminar la fécula. Escurrir bien y bañar en el almíbar. Finalmente extender sobre tapete de silicona y caramelizar en el horno a unos 120° C. Una vez caramelizadas, justo al salir del horno, enrollarlas dándoles forma de cigarrillo. Reservar en cajas herméticas con gel de sílice.

Para preparar los barquillos de piña o mango, u otras frutas o incluso hortalizas, se procede con el mismo sistema, cortando las láminas y bañándolas directamente en el almíbar.



COMENTARIO

Estos barquillos son muy interesantes y agradables por su textura crujiente. Curiosamente el de patata cambia completamente su sabor y no se reconoce como tal. Estos barquillos pueden prepararse con múltiples frutas y hortalizas.

INGREDIENTES

250 g de leche
25 g de azúcar
30 g de yemas
35 g de agua de azahar

Proceso

Mezclar las yemas con el azúcar y verter encima la leche tibia. Cocer hasta 86° C removiendo con la ayuda de una lengua, no de un batidor. Enfriar en un baño maría de hielo. Una vez frío, agregar el agua de azahar.



MONTAJE

Verter muy frío en una copa de chupito.

COMENTARIO

Este chupito debe beberse bien frío. Hay que utilizar agua de azahar de buena calidad: será determinante en el resultado final. También podemos sustituir el agua de azahar por agua de rosas, otra variedad de chupito a incorporar en el servicio.

TRUFA DE COCO

INGREDIENTES

200 g de leche de coco
240 g de cobertura blanca
30 g de azúcar invertido

Proceso

Hervir la leche de coco con el azúcar invertido y verter encima de la cobertura troceada. Dejar reposar unos instantes y emulsionar, reservar tapada con film.

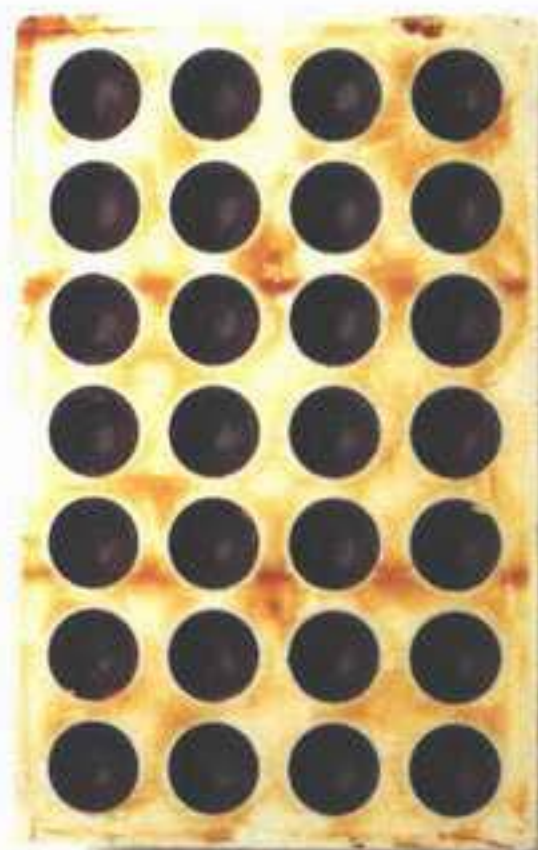
PURÉ DE LIMÓN

INGREDIENTES

250 g de limones naturales
75 g de azúcar
50 g de glucosa

Proceso

Desgajar los limones, cortar la piel a dados. Exprimir la pulpa para sacar todo el zumo. Incorporar la glucosa y el azúcar y cocer a fuego lento. Pasar por el thermomix para obtener una pasta lisa, pasar por el colador y reservar.



MONTAJE

Bañar moldes de media esfera con cobertura negra al 70% de cacao fundida. Dejar escurrir el exceso de cobertura y esperar a que cristalice. Con la ayuda de una manga escudillar un poco de puré de limón en el fondo del molde. Terminar de llenar con la trufa de coco, que no debe estar a más de 33° C de temperatura.

Dejar cristalizar como mínimo 24 horas antes de cerrar la base con cobertura negra y

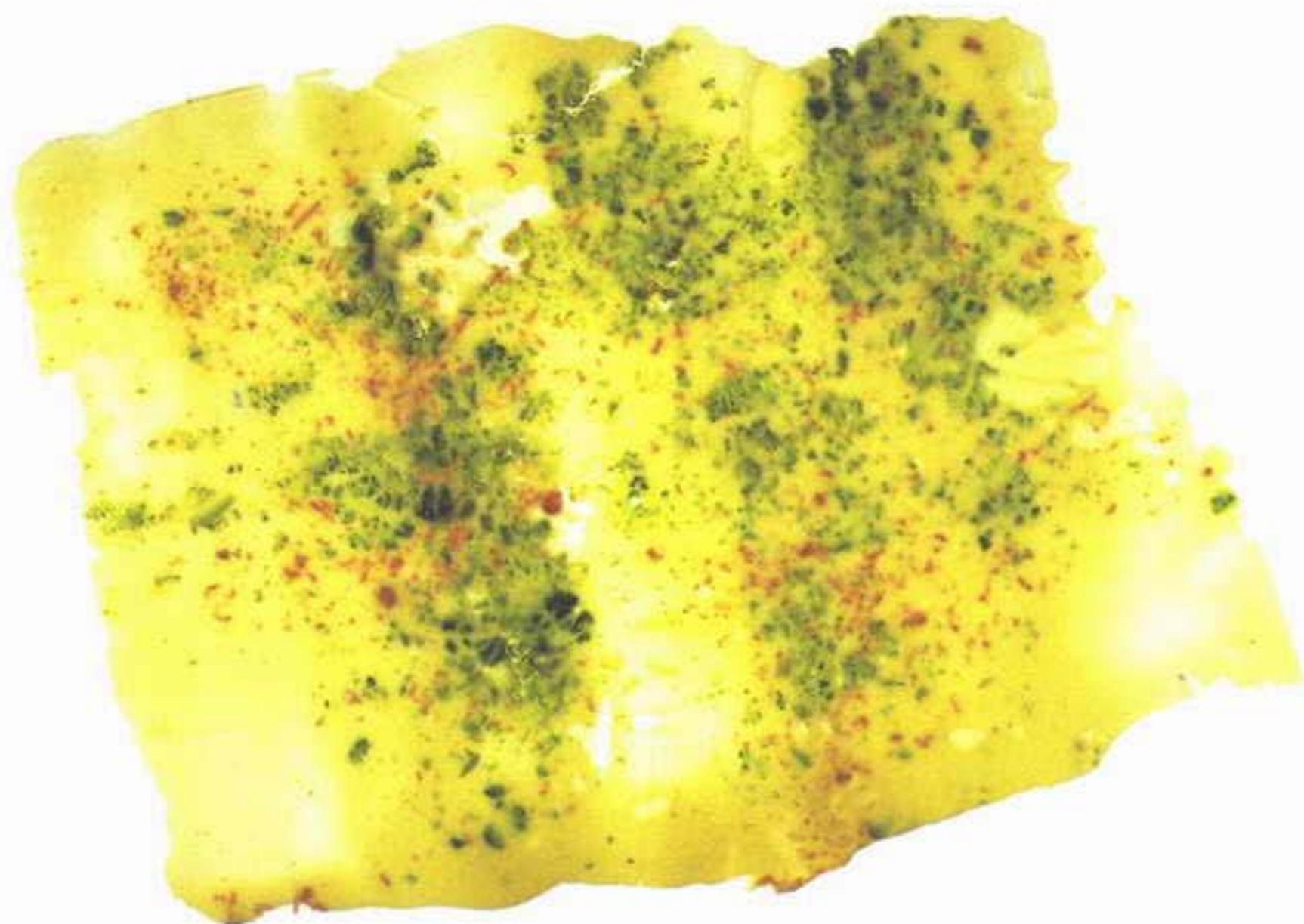


INGREDIENTES

- 250 g de cobertura blanca
- c.s. de juliana de limón
(pág. 290)
- c.s. de sal de naranja
(pág. 298)
- c.s. de pistacho verde
o de pistacho
caramelizado (pág. 297)

Proceso

Atemperar la cobertura. Aparte, espolvorear una hoja de plástico con el limón confitado troceado pequeño, la sal de naranja y el granillo de pistacho. Verter encima la cobertura atemperada y cubrir con otro plástico. Extender presionando con rodillo, debe quedar una capa muy fina. Colocar un peso encima y dejar cristalizar.



COMENTARIO

Este tipo de detalles a base de chocolate nos permite disponer de un surtido casi infinito de variedades, según los frutos utilizados. Los frutos secos combinan especialmente bien, y si se añade un toque de sal Maldon, el resultado suele ser extraordinario. No me cansaré de repetir que no hay que ahorrar en la calidad del chocolate. Cuanto mayor sea su calidad, mejor será el resultado final.

CRUJIENTE DE COCO Y NARANJA

INGREDIENTES

- 200 g de azúcar
- 3 g de pectina
- 150 g de zumo de naranja
- 100 g de mantequilla
- 40 g de glucosa
- 100 g de coco rallado
- 75 g de harina floja

Proceso

Mezclar el azúcar y la pectina, calentar el zumo, la mantequilla y la glucosa. Arrancar el hervor, incorporar el coco rallado, dejar enfriar y agregar la harina tamizada. Mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea. Extender láminas muy finas en papel siliconado y cocer a 170° C.



COMENTARIO

Si utilizamos puré de coco congelado para elaborar algún otro plato que precise leche de coco, podemos utilizar la pulpa que queda después de pasarlo por el chino para obtener la leche. El resultado final es mucho más sabroso ya que tiene un sabor a coco más intenso que el coco seco rallado.

CRUJIENTE DE LAVANDA

INGREDIENTES

- 120 g de leche
- 10 g de lavanda
- 50 g de puré
de albaricoque
- 100 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 40 g de glucosa
- 3 g de pectina
- 75 g de harina floja

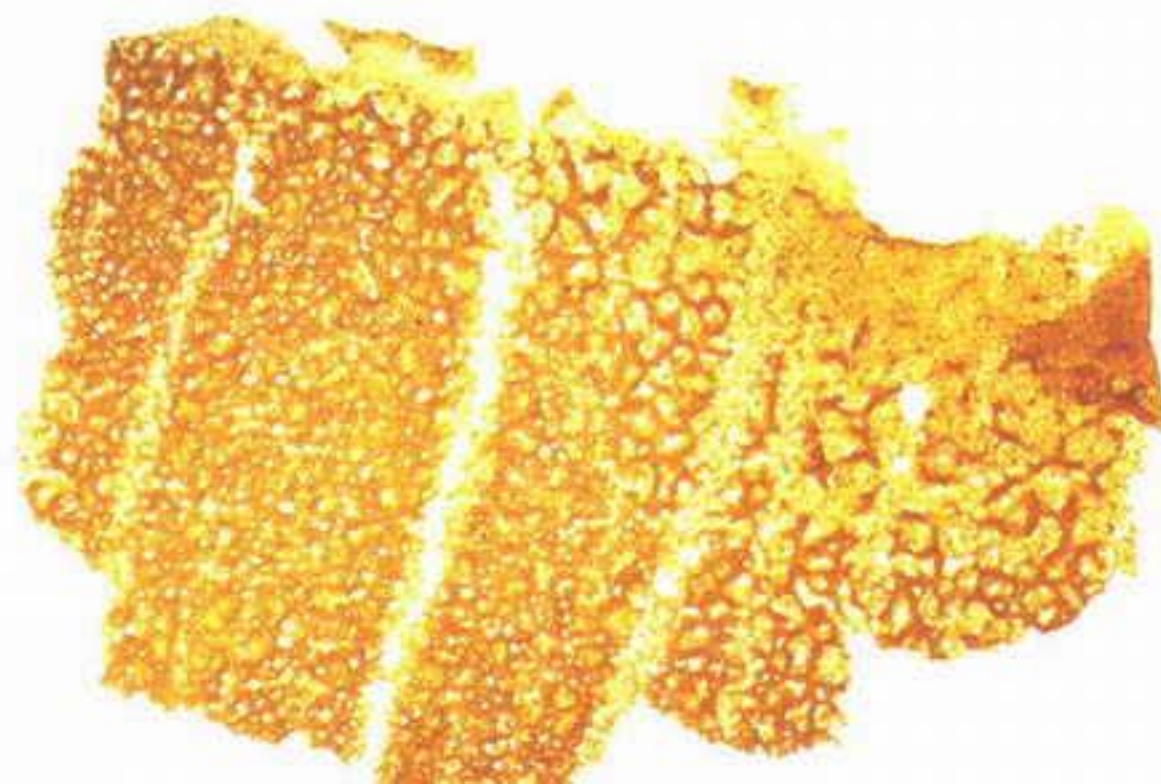
Proceso

Templar la leche e infusionar en ella la lavanda. Mientras tanto, mezclar la pectina con el azúcar. Colar la leche y agregar el puré, la glucosa y la mantequilla, mezclar hasta su total disolución. Arrancar el hervor y dejar enfriar a temperatura ambiente. Añadir la harina tamizada, trabajar hasta obtener una masa lisa y homogénea y guardar en frío. Esta masa se conserva bien en frigorífico.

Extender capas muy finas de la masa sobre papel siliconado. Cocer a 170-180° C. Dejar enfriar y conservar en recipientes herméticos con gel de sílice o en estufas a 30° C.

COMENTARIO

Esta masa tiene la ventaja de que puede conservarse en crudo durante una semana, sin ningún problema, en frigorífico y cocer en cada servicio las placas necesarias. También puede darse forma al crujiente recién salido del horno, para conseguir un efecto con más volumen. Se les puede conferir un toque perso-



IRREGULARES DE CHOCOLATE CON LECHE, NARANJA Y ANÍS

INGREDIENTES

- 250 g de cobertura negra
al 70% de cacao
- c.s. de sal de naranja
(pág. 298)
- c.s. de anís estrellado
en polvo

Proceso

Una vez fundida y atemperada la cobertura, se vierte sobre una lámina de plástico dibujando formas irregulares, que recuerden los ideogramas japoneses. Espolvorear con la sal de naranja y el anís estrellado en polvo y cubrir con otra lámina de plástico, presionando un poco para aplanar el chocolate evitando que las formas se junten excesivamente. Dejar cristalizar. Presentar en soportes adecuados.



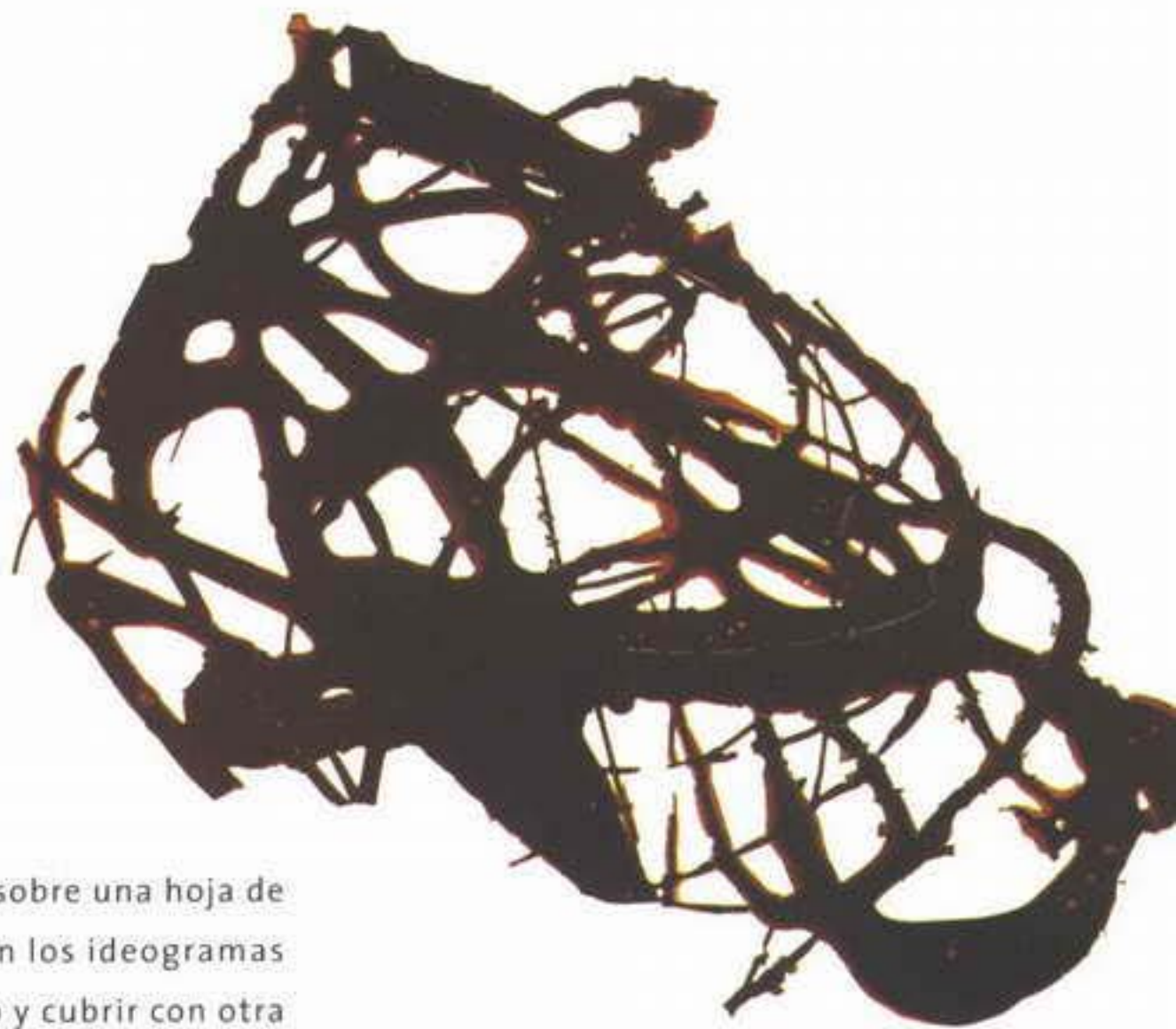
IRREGULARES DE CHOCOLATE Y CAFÉ

INGREDIENTES

- 250 g de cobertura negra
al 70 % de cacao
- c.s. de granillo de café
tostado

Proceso

Una vez fundida y atemperada la cobertura, se vierte sobre una hoja de plástico dibujando formas irregulares, que recuerden los ideogramas japoneses. Espolvorear con el granillo de café tostado y cubrir con otra lámina de plástico, presionando un poco para aplanar el chocolate evitando que las formas se junten excesivamente. Dejar cristalizar. Presentar en soportes adecuados.



Irregulares de sal Limón

INGREDIENTES

250 g de cobertura negra
al 70% de cacao
c.s. de sal Maldon
c.s. de sal de limón
(pág. 298)

Proceso

Una vez fundida y atemperada la cobertura, verterla sobre una hoja de plástico dibujando formas irregulares.

Espolvorear con la sal Maldon y la sal de limón y cubrir con otra lámina de plástico, presionando un poco para aplanar el chocolate evitando que las formas se junten excesivamente. Dejar cristalizar. Presentar en soportes adecuados.



IRREGULARES DE CHOCOLATE BLANCO, PISTACHO, ROSAS Y NARANJA

INGREDIENTES

250 g de cobertura blanca

c.s. de rosas
caramelizadas
(pág. 297)

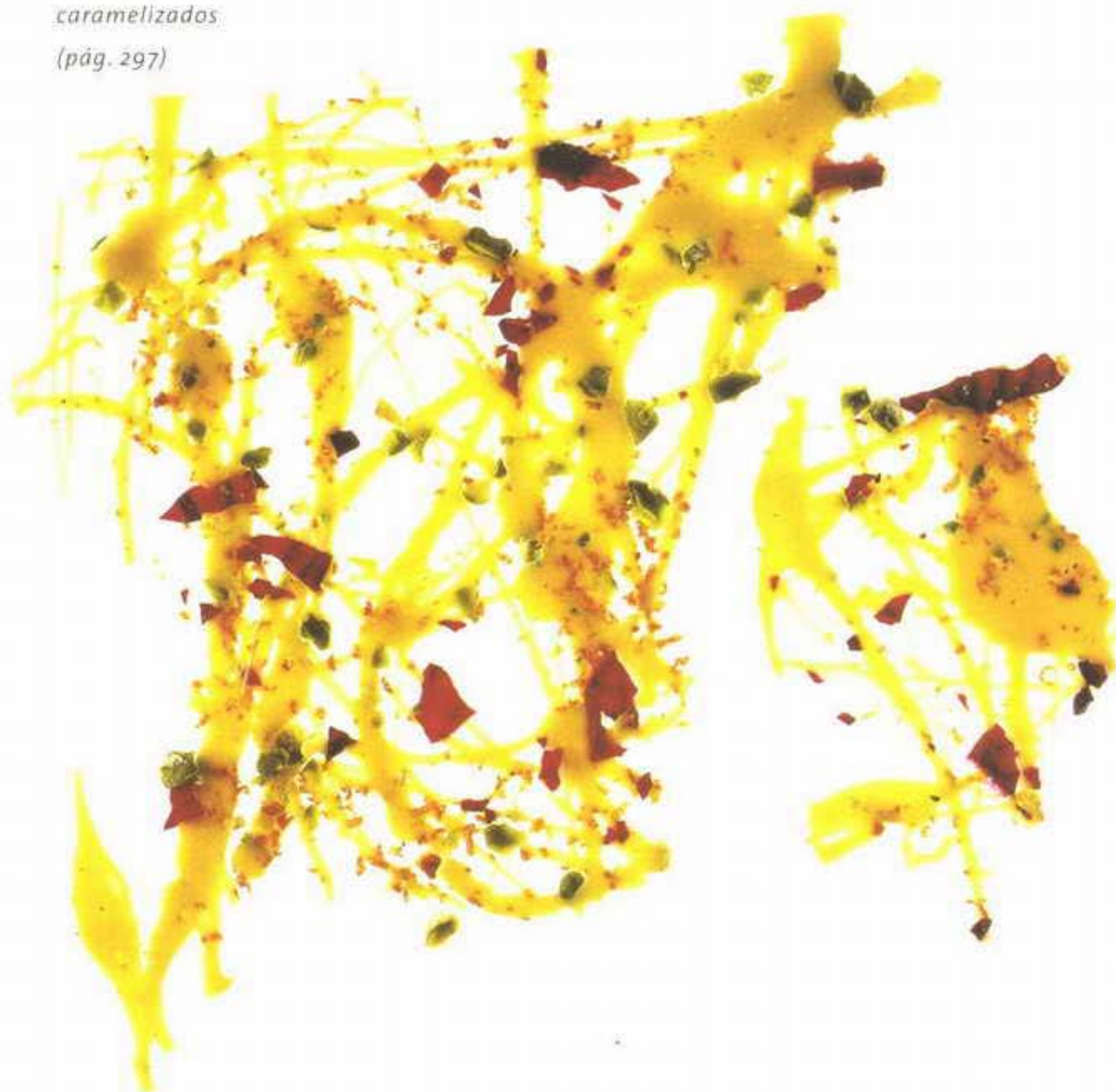
c.s. de sal de naranja
(pág. 298)

c.s. de pistachos
caramelizados
(pág. 297)

Proceso

Una vez fundida y atemperada la cobertura, verterla sobre una hoja de PVC dibujando formas irregulares.

Espolvorear con trocitos de pétalos de rosa caramelizados, sal de naranja y granillo de pistachos caramelizados y cubrir con otra lámina de PVC, presionando un poco para aplanar el chocolate y obtener formas lo más planas e irregulares posible. Dejar cristalizar. Presentar en sopor



COMENTARIO

La gracia de estos detalles es conseguir que el resultado final recuerde el grafismo japonés.

Los irregulares pueden acabarse con textura brillante o mate. Para conseguir brillo, extenderemos la cobertura entre hojas de plástico, pero si deseamos una apariencia mate, la extenderemos entre hojas de papel.

INGREDIENTES

125 g de azúcar lustre
125 g de harina floja
6 g de café soluble
75 g de claras de huevo
185 g de almibar a 30° Bé

Proceso

Mezclar el azúcar, la harina y el café. Incorporar el almibar a temperatura ambiente y añadir las claras. Escudillar óvalos sobre placas y cocer a 170° C durante unos 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y retorcer los óvalos dándoles volumen. Reservar en recipientes herméticos con gel de sílice o en una estufa a 30° C.



COMENTARIO

"Els encenalls" (las virutas) es la versión de una elaboración muy clásica de la pastelería, de gran aceptación en Cataluña. Con esta receta podemos hacer otras virutas, sustituyendo el café soluble por un polvo de anís estrellado, jengibre, regaliz, limón, naranja, etc. Si queremos darles otra textura y sabor podemos espolvorear antes de introducir en el horno granillo de frutos secos.

INGREDIENTES

125 g de caramelo
chocolate
(pág. 295)
c.s. de sal de naranja
o de lima (pág. 298)

Proceso

Pasar el caramelo por el thermomix y reducirlo a polvo. Sobre un tapete de silicona, repartir el polvo en pequeños montículos. Colocar encima otro tapete de silicona y cocer en el horno a 200° C durante 3-5 minutos. Al salir del horno, aplanar pasando el rodillo. Retirar el tapete superior y espolvorear con sal de naranja o de lima. Finalmente, colocar en cada pieza una brocheta de madera haciendo un pliegue con el caramelo para fijarla. No debe utilizarse un exceso de polvo ya que el resultado final debe recordar al coral.



INGREDIENTES

125 g de cobertura de leche
al 40 % de cacao
c.s. de pistilos de azafrán

Proceso

Una vez fundida y atemperada la cobertura, verterla en un cartucho. Aparte, esparcir los pistilos de azafrán sobre una lámina de PVC. Escudillar con el cartucho líneas finas de forma irregular en círculo. Antes de que empiece a cristalizar, colocar la brocheta. Dejar cristalizar correctamente unas horas o bien poner en el frigorífico durante unos minutos. Reservar a una temperatura de 15 ° C.

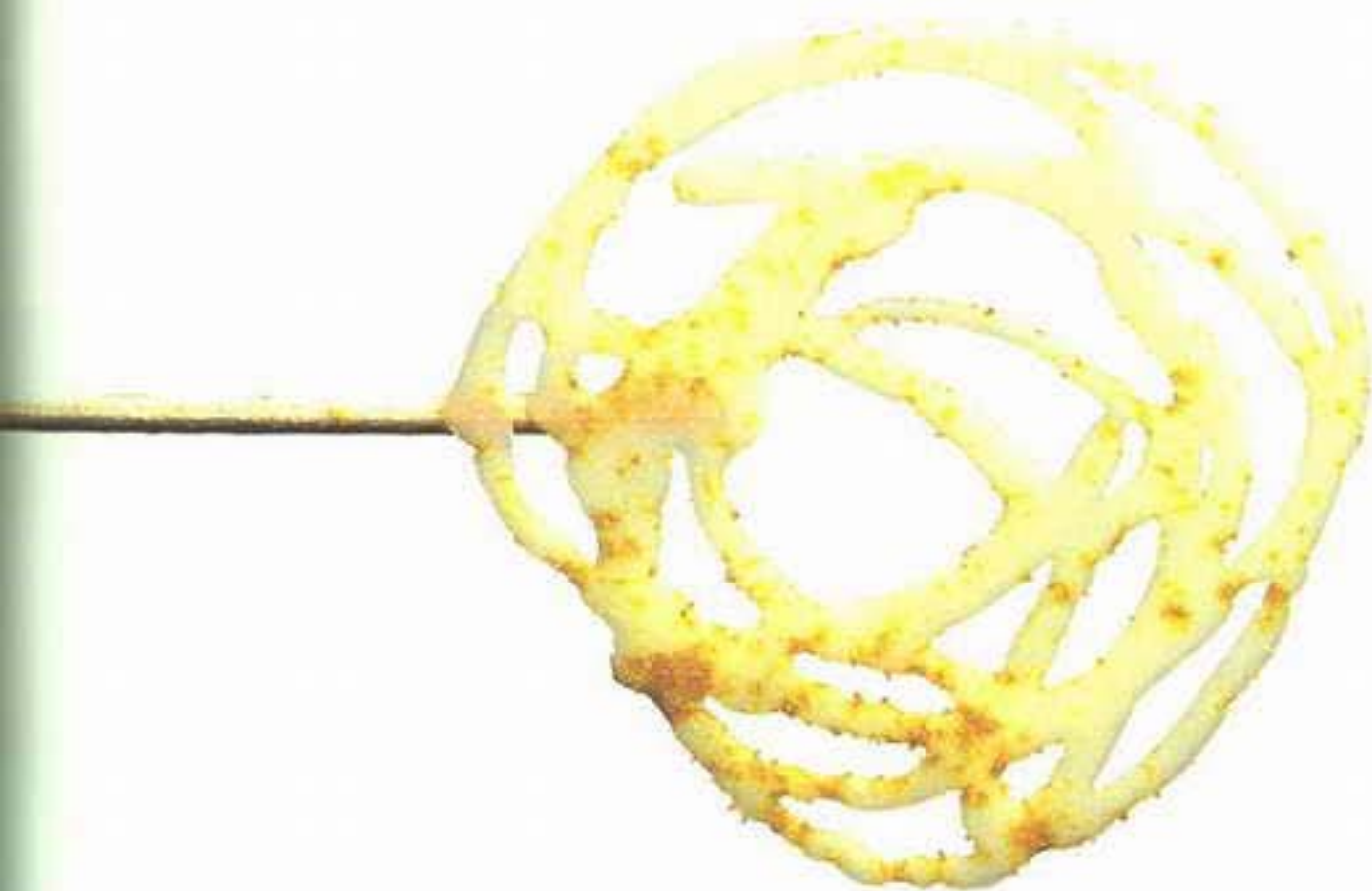


INGREDIENTES

125 g de cobertura blanca
c.s. de curry

Proceso

Una vez fundida y atemperada la cobertura, llenar cartuchos. Aparte, espolvorear una lámina de plástico con el curry. Escudillar encima del curry formas irregulares y espaciadas de cobertura. Colocar las brochetas pegándolas con un punto de cobertura blanca. Dejar cristalizar.



COMENTARIO

Con este sistema pueden elaborarse una infinidad de piruletas con diferentes coberturas y gustos, como sal de limón, sal de naranja, café soluble, polvo de regaliz, jengibre, granillo de haba de cacao, sal Maldon, etc.

PIRULETAS DE CHOCOLATE
a la sal y limón

INGREDIENTES

125 g cobertura negra
al 70% de cacao
c.s. de sal Maldon
c.s. de sal de limón
(pág. 298)

Proceso

Una vez fundida y atemperada la cobertura, rellenar cartuchos. Aparte, esparcir sobre una hoja de plástico la sal Maldon y la sal de limón. Escudillar encima formas irregulares y espaciadas de cobertura. Colocar las brochetas pegándolas con un punto de cobertura blanca. Dejar cristalizar.



INGREDIENTES

180 g de fondant
 80 g de glucosa
 80 g de cobertura blanca
 c.s. de sal de limón
 (pág. 298)

Proceso

Cocer el fondant y la glucosa hasta que alcancen los 155° C. Entonces verter la cobertura troceada, dejar reposar unos instantes y a continuación, con suavidad, mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea, verter sobre tapete de silicona y estirar finamente. Una vez fría, romper en trozos pequeños, calentar en horno para que se ablanden sin coger color. Al salir del horno, espolvorear con la sal de limón. Cubrir con otro tapete de silicona para estirar muy finamente, retirar el tapete de silicona superior y colocar una brocheta en cada trozo. Cubrir con un poco de caramelo haciendo un pequeño pliegue para pegar la piruleta y la brocheta. Finalmente darle forma de pañuelo.



PIRUTÁPES

INGREDIENTES

300 g de fondant
 200 g de glucosa
 c.s. de caramelo
 Fisherman's

Proceso

Cocer el fondant y la glucosa hasta 160° C. Retirar del fuego y dejar reposar unos instantes. Aparte, colocar la brocheta sobre tapete de silicona y con la ayuda de una cuchara verter hilos muy finos de caramelo, de forma irregular. Antes de que se enfrie espolvorear la superficie con caramelo Fisherman's en polvo. Conservar en recipientes herméticos con gel de sílice.

